

《啤酒分析方法》国家标准编制说明

（征求意见稿）

一、工作简况

1、任务来源

根据《国家标准化管理委员会关于下达 2021 年第一批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》（国标委发〔2021〕12 号），《啤酒分析方法》（计划号：20211060-T-607）被列入修订计划，由全国酿酒标准化技术委员会归口，全国酿酒标准化技术委员会啤酒分技术委员会执行工作任务，中国食品发酵工业研究院有限公司、中国酒业协会等单位共同负责组织起草工作。

2、主要工作过程

起草阶段

本标准为 GB/T4927《啤酒》国家标准的配套标准，因 GB/T4927 涉及范围较广，从 2017 年至 2023 年 9 月，历经多次讨论、审定与报批公示，啤酒国家标准得以完成起草工作。

2022 年 4 月，全国酿酒标准化技术委员会秘书处联合啤酒分技术委员会秘书处公开发文面向全行业公开征集起草工作组单位。截至回函日，共有 10 余家单位申请参加，包括生产企业、科研机构、检测机构等单位。

根据啤酒标准的修订进展，收集相关指标修订概况的为增加或删除相关分析方法提供思路和依据，2024 年 3 月，全国酿酒标准化技术委员会在泸州召开《啤酒分析方法》修订工作启动会，会上集中讨论了《啤酒分析方法》的修订方案。

2024 年 4 月~12 月，起草组各单位根据开展实验室内方法验证的工作。

2025 年 1 月，起草工作组在前期工作基础上形成标准征求意见稿。

二、标准编制原则和标准主要内容的论据

1、标准编制原则

为促进白酒行业提高产品质量，与国际接轨，增强企业的市场竞争力，确保标准的科学性、先进性、可操作性。本标准的制定充分考虑白酒行业发展，结合国情和产品特

点与相关标准法规协调一致，具有科学性、先进性和可操作性。标准中分析方法以方法验证和实验数据为依据，结合产品实际生产情况，经过科学研究而制定。

2、标准主要内容的论据

本标准修订充分考虑国内啤酒行业的发展，根据啤酒产品标准的修订的进展以及食品安全标准工作进展，进行调整：

1) 微生物采样

因 GB/T 4927 不再涉及微生物检验，因此在样品采样中删除无菌采样的操作。

2) 感官分析

主要修改了香气嗅闻操作要点，将酒样的评酒杯置于鼻孔下方约 5cm 左右，先静态嗅闻其香气，再摇动酒杯后动态嗅闻，综合记录酒样香气特征、有无异香等。

3) 酒精度

酒精度测定按照食品安全国家标准 GB 5009.225 描述的方法进行，本标准不再保留方法描述。

4) 总酸

按食品安全国家标准 GB 12456 描述的方法进行，单位为克每升 (g/L)，本标准不再保留方法描述。

5) 规范性附录 A

因本文不再保留酒精度测定，因此删除了酒精水溶液的相对密度与酒精度对照表。

3、解决的主要问题

本标准修订充分考虑啤酒行业发展，根据啤酒产品标准的修订进展，对 GB/T 4927 标准进行了修订，调整或删除的相应的理化指标测定方法，与产品标准指标相配套协调。

三、主要试验（或验证）情况分析

本标准分析方法经过工作组多家实验室间方法验证，验证结果符合相关要求。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况。

无。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

与现行法律、法规和强制性国家标准协调一致。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议

建议本标准性质为推荐性国家标准。

八、贯彻国家标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）

建议本标准发布 6 个月后实施，由归口单位组织行业相关单位积极开展宣贯工作。

九、废止现行相关标准的建议

本标准发布实施后，GB/T 4928-2008 废止。

十、其它应予说明的事项

无。

全国酿酒标准化技术委员会

2025 年 1 月 3 日