

来源：国质检监[2004]557 号，依据国质检监函〔2005〕776 号修订

附件 4：

啤酒生产许可证审查细则

一、发证产品范围及申证单元

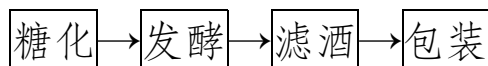
实施食品生产许可证管理的啤酒产品包括所有以麦芽（包括特种麦芽）、水为主要原料，加啤酒花（包括酒花制品），经酵母发酵酿制而成的，含有二氧化碳的、起泡的、低酒精度的发酵酒。不包括酒精度含量 $<0.5\%$ （V/V）的产品。

啤酒的申证单元为 1 个。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即啤酒，并注明生产的产品品种（熟啤酒、生啤酒、鲜啤酒、特种啤酒），生产许可证有效期为 3 年。其产品类别编号 1503。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。



（二）关键控制环节。

1. 原辅料的控制。
2. 添加剂的控制。
3. 清洗剂、杀菌剂的控制。
4. 工艺（卫生）要求的控制。
5. 啤酒瓶的质量控制。

（三）容易出现的质量安全问题。



本审查细则免费下载

食品生产许可证办理咨询热线:4006076067

下载①微信搜索公众号“生产许可证”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址: SCXKZ.CN
方法③微信搜索小程序“生产许可证”或扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址: 生产许可证.中国

大相
18601
663797



小程序

1. 在原辅料的贮运过程中, 出现污染。
2. 食品添加剂的超范围使用和添加量超标。
3. 清洗剂、杀菌剂等啤酒中存在残留。
4. 在啤酒生产中, 清洗过程和杀菌过程不符合要求。
5. 啤酒瓶的质量以及啤酒瓶的刷洗过程不符合要求。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

啤酒生产企业应建在地势高、水源充足的地区。厂区应设绿化带, 应有良好的排水系统, 必须设有废水、废气处理系统。废水、废气的排放应符合国家排放标准。

(二) 必备的生产设备。

1. 原料粉碎设备; 2. 糖化设备; 3. 糊化设备; 4. 麦汁过滤设备; 5. 煮沸设备; 6. 回旋沉淀设备; 7. 麦汁冷却设备; 8. 酵母扩培设备; 9. 发酵罐; 10. 啤酒澄清设备; 11. 清酒罐; 12. 灌装设备; 13. 杀菌设备(熟啤酒应具备); 14. 无菌过滤和无菌包装设备(生啤酒应具备)。

生啤酒的生产还应有全面的生产过程无菌控制。

特种啤酒的生产应有与特种啤酒生产工艺相适应的生产设备, 如: 冰啤酒的生产应有冰晶化处理设备。

四、产品相关标准

GB4927-2001《啤酒》; GB2758-2005《发酵酒卫生标准》; GB10344-1989《饮料酒标签标准》; GB4544-1996《啤酒瓶》; 备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

生产啤酒所用的原辅材料应符合相应的国家标准和行业标准的规定。麦芽应符合 QB1686-1993《啤酒麦芽》的规定；大米应符合 GB1354-1986《大米》的规定；啤酒花应符合 QB/T3770.1-1999《压缩啤酒花及颗粒啤酒花》的规定；啤酒瓶应符合 GB4544-1996《啤酒瓶》的规定；如使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品，必须选用获得生产许可证企业生产的产品。

六、必备的出厂检验设备

(一) 分析天平 (0.1mg)；(二) 浊度计；(三) 色度计；(四) 秒表；(五) 紫外分光光度计；(六) CO₂ 测定仪；(七) 灭菌锅；(八) 微生物培养箱；(九) 生物显微镜；(十) 无菌室或超净工作台；(十一) 酸度计；(十二) 恒温水浴锅：控温精度 $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 。

检验设备中 (七)、(八)、(九)、(十) 用于生产过程控制中的微生物检验。

七、检验项目及判定原则

(一) 检验项目。

啤酒的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下列表格中所列出的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的，企业应当每年检验 2 次。

啤酒产品质量检验项目表



本审查细则免费下载

食品生产许可证办理咨询热线:4006076067

下载①微信搜索公众号“生产许可证”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址: SCXKZ.CN
方法③微信搜索小程序“生产许可证”或扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址: 生产许可证.中国

大相
18601
663797



小程序

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	色度	√	√	√	
2	净含量负偏差	√	√	√	
3	外观透明度	√	√	√	对非瓶装的鲜啤酒不要求
4	浊度	√	√	√	对非瓶装的鲜啤酒不要求
5	泡沫形态	√	√	√	
6	泡持性	√	√	√	对桶装(鲜、生、熟)的啤酒不要求
7	香气和口味	√	√	√	
8	酒精度	√	√	√	
9	原麦汁浓度	√	√	√	
10	总酸	√	√	√	
11	二氧化碳	√	√	√	大桶包装的鲜啤酒可不检此项目
12	双乙酰	√	√	√	对浓色和黑色啤酒不要求
13	蔗糖转化酶活性	√	√	√	仅对生啤酒和鲜啤酒有要求
14	真正发酵度	√	√	√	仅对干啤酒有要求
15	菌落总数	√	√	*	对生、鲜啤酒不要求
16	大肠菌群	√	√	√	适用鲜啤酒
				*	适用鲜啤酒以外的啤酒
17	铅	√	√	*	
18	甲醛	√	√	*	
19	肠道致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	√	√	*	
20	标签	√	√		

注:1. 标签必须标注的内容: 产品名称、原料、酒精度、原麦汁浓度、净含量(净容量)、制造者名称和地址、灌装(生产)日期、保质期、采用标准号及质量等级;

2. 啤酒在标签、附标或外包装上应印有“警示语”——“切勿撞击, 防止爆瓶”。

(二) 项目分类。

1. 缺陷项目: 菌落总数、大肠菌群、铅、甲醛、肠道致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)。

2. 严重瑕疵项目: 净含量负偏差、包装、标签、特种啤酒的特征性指标(系指: 干啤酒的“真正(实际)发酵度”、冰啤酒的“浊度”)、生啤酒及鲜啤酒的“蔗糖转化酶活性”和双乙酰。

3. 一般瑕疵项目: 除缺陷项目和严重瑕疵项目以外的其余项目。

(三) 判定原则。

1. 检验项目全部符合规定的, 或只有 1 项一般瑕疵项目不符合规定且不低于下一个质量等级指标的, 判为符合发证条件。

2. 其他情况均判为不符合发证条件。

八、抽样方法

根据企业申请取证的产品品种, 每类随机抽取 1 种产品进行发证检验。

在企业的成品库内, 从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。所抽每个品种应为企业生产的主导产品。听、瓶装啤酒的抽样基数不得少于 200 箱。桶装啤酒的抽样基数不得少于 100 桶。净含量 $\geq 500\text{mL}$ 的抽样数量为 24 瓶, 净含量 $< 500\text{mL}$ 的抽样数量为 32 瓶、听。桶装啤酒的抽样数量为 2 桶。所抽样品 1/2 用于检验, 1/2 用于备查。核查组抽样人员与被抽查企业陪同人员确认无误后, 双方在抽样单上签字、盖章, 并当场加贴封条封存样品后送检验机构。封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章和抽样日期。



本审查细则免费下载

食品生产许可证办理咨询热线:4006076067

下载①微信搜索公众号“生产许可证”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址: SCXKZ.CN
方法③微信搜索小程序“生产许可证”或扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址: 生产许可证.中国

大相
18601
663797



小程序

九、其他要求

瓶装啤酒外包装应使用符合 GB/T6543 要求的瓦楞纸箱、符合 GB/T5738 要求的塑料周转箱，或者使用软塑整体包装。瓶装啤酒不得用绳捆扎销售。