



411741S-2017



安阳市安氏春天饮品有限公司企业标准

Q/AAC 0007S-2017

乳酸菌果汁饮料

2017-08-02 发布

2017-08-02 实施

安阳市安氏春天饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

附录 A 为本标准内容。

本标准由安阳市安氏春天饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：安小伟、焦少军、张炯、杨林、杨星星、周晓丽、江令坤、郝吉升。

H N

Q B

乳酸菌果汁饮料

1 范围

本标准规定了乳酸菌果汁饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经石英砂过滤、活性炭吸附、离子交换、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、浓缩葡萄汁）、椰浆、猕猴桃原浆、木瓜浆、榴莲泥（浆）、白砂糖、葡萄糖、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、脱脂奶粉、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种），柠檬酸钾、果胶、海藻酸丙二醇酯、山梨酸钾、食用香精】脱脂奶粉中的几种为原料，辅以复配增稠剂（羧甲基纤维素钠、单、双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂）、羧甲基纤维素钠、果胶、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、柠檬酸钠、维生素 C、环己基氨基磺酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、 β -胡萝卜素、诱惑红、葡萄紫（亮蓝、苋菜红），食用香精（桃味香精、芒果香精、蓝莓香精、椰子香精、木瓜香精、榴莲香精、香橙香精、葡萄香精、猕猴桃香精）中的几种为辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成果汁含量不低于 10% 的果汁饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.3 浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 椰浆应符合 DB46 /T107 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB /T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖应符合 GB /T20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合附录 A 的规定。
- 2.1.8 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 复配增稠剂（羧甲基纤维素钠、单、双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的测定。

- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.287 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.22 葡萄紫应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.23 桃味香精、芒果香精、椰子香精、蓝莓香精、木瓜香精、榴莲香精、香橙香精、葡萄香精、猕猴桃香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.25 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.26 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.27 浓缩橙汁应符合 GB/T21730 规定。
- 2.1.28 浓缩葡萄汁、猕猴桃原浆、木瓜浆、榴莲泥（浆）应符合 GB17325 的规定。
- 2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.30 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.31 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求		检测方法
性 状	液体		
色泽	乳酸菌桃汁饮料	桃红色	随机抽取样品中 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	乳酸菌芒果汁饮料	米黄色	
	乳酸菌蓝莓汁饮料	粉红色	
	乳酸菌椰汁饮料	乳白色	
	乳酸菌木瓜汁饮料	米黄色	
	乳酸菌榴莲汁饮料	米黄色	
	乳酸菌橙汁饮料	黄色	
	乳酸菌猕猴桃饮料	绿色	
	乳酸菌葡萄汁饮料	浅紫色	

气 味	乳酸菌椰汁饮料	具有椰汁的香气, 香气协调柔和, 无异味
	乳酸菌芒果汁饮料	具有芒果的香气, 香气协调柔和, 无异味
	乳酸菌蓝莓汁饮料	具有蓝莓的香气, 香气协调柔和, 无异味
	乳酸菌桃汁饮料	具有桃的香气, 香气协调柔和, 无异味
	乳酸菌木瓜汁饮料	具有木瓜的香气, 香气协调柔和, 无异味
	乳酸菌榴莲汁饮料	具有榴莲的香气, 香气协调柔和, 无异味
	乳酸菌橙汁饮料	具有橙的香气, 香气协调柔和, 无异味
	乳酸菌猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃的香气, 香气协调柔和, 无异味
	乳酸菌葡萄汁饮料	具有葡萄的香气, 香气协调柔和, 无异味
滋 味	味感纯正、爽口, 酸甜适中, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂志, 允许有少量原料沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
pH 值	2.0-5.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 0.6	GB/T 12456
展青霉素 ^a μg/L	≤ 10	GB 5009.185
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.20	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计) mg/L	≤ 10	GB 5009.34
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.10	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/L	≤ 0.325	GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.30	GB 5009.28
乙磺胺酸钾, g/L	≤ 0.15	GB/T 5009.140
苋菜红 ^b (以苋菜红计), g/L	≤ 0.025	GB 5009.35
日落黄 ^c , g/L	≤ 0.05	GB 5009.35

柠檬黄 ^d (以柠檬黄计), g/L	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^f , g/L	≤	1.0	GB 5009.83
亮蓝 ^e g/L	≤	0.0125	GB 5009.35
诱惑红, g/L	≤	0.05	GB 5009.141
注: a 适用于全部果汁饮料 b 仅适用于乳酸菌蓝莓汁饮料、乳酸菌葡萄汁饮料 c 仅适用于乳酸菌桃汁饮料 I、乳酸菌桃汁饮料 II、d 仅适用于乳酸菌猕猴桃汁饮料 e 仅适用于乳酸菌芒果汁饮料 I、乳酸菌芒果汁饮料 II、f、仅适用于乳酸菌榴莲汁饮料、乳酸菌木瓜汁饮料、乳酸菌橙汁饮料 H 仅适用于乳酸菌桃汁饮料 II 相同色泽着色剂, 防腐剂, 抗氧化剂再混合使用时, 各自用量占其最大使用量比例之和不应超过 1'			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
*酵母 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。 *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

Q/SHKJ
生合生物科技（南京）有限公司企业标准
 Q/SHKJ 0005S - 2014
 代替 Q/SHKJ 0005S - 2012

江苏省卫生和
 食品安全企业

高浓缩乳酸菌发酵饮料原液

江苏省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案章
 备案号：32 0354 S2015
 有效期至：2018年02月02日



此企业标准仅供政府职能部门资料审查及验收依据，
 不得作为宣传和广告之使用，违者必究！

2014-12-30 发布

2015-02-25 实施

生合生物科技（南京）有限公司 发布



前 言

本标准代替 Q/SHKJ 0005S-2012《高浓缩乳酸菌发酵饮料原液》，主要在以下方面进行了修订：

- 更新了“规范性引用文件”；
- 删除了“志贺氏菌”、“铜”、“总砷”指标；
- 在“标志”中增加了“应符合 GB 28050”的规定；
- “沙门氏菌、金黄色葡萄球菌”指标执行了 GB 29921 的规定。

本标准的编写格式符合 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻执行了 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病细菌限量》和 GB 16321《乳酸菌饮料卫生标准》的规定，参照了 GB/T 21732《含乳饮料》。

本标准的试验方法均采用了相应的国家标准规定的方法。

本标准由生合生物科技（南京）有限公司提出、起草并修订。

本标准主要起草人：何卫星、徐德丰、杨锁华、王旭。

本标准 2012 年 03 月第一次发布，2014 年 12 月第一次修订。

此企业标准仅供政府职能部门资料审查及验收依据，
不得作为宣传及广告之使用，违者必究！



高浓缩乳酸菌发酵饮料原液

Q/SHKJ 0005S-2014

1 范围

本标准规定了高浓缩乳酸菌发酵饮料原液的分类、要求、食品生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、乳粉、白砂糖为主要原辅料，经溶解、杀菌、浓缩、冷却、接种乳酸菌发酵剂、培养发酵、添加或不添加乳清粉、酵母抽提物、食品用香精、柠檬酸钠、果胶、藻酸丙二醇酯、乳酸、山梨酸钾、可溶性大豆多糖、乳酸链球菌素，再经调配、杀菌或不杀菌、灌装而成的食品加工用的高浓缩乳酸菌发酵饮料原液（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 2023 食品添加剂 乳酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10-2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.186 乳酸菌饮料中脲酶的定性测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6782 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 7665.1 食品添加剂 亮蓝
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10616 食品添加剂 藻酸丙二醇酯
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- GB 13736 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 16321 乳酸菌饮料卫生标准
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 21732 含乳饮料
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

此企业标准仅供政府职能部门资料审查及验收依据，不得作为宣传及广告之使用，违者必究！



- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- QB 2394 食品添加剂 乳酸链球菌素
- QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 中华人民共和国卫生部公告 (2008年第13号)

3 分类

- 3.1 产品按加工工艺不同,分为高浓缩乳酸菌发酵饮料原液(非活性)和高浓缩乳酸菌发酵饮料原液(活性)。
- 3.2 产品按主要原料及主要辅料不同分为相应品种并命名。示例1:以主要原料“奶粉”制成的产品,命名为高浓缩乳酸菌发酵饮料原液;示例2:以主要原料“奶粉”及主要辅料“乳清粉”制成的产品,命名为高浓缩乳清乳酸菌发酵饮料原液。

4 要求

4.1 原料

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.4 乳酸菌发酵剂应符合 QB/T 4575 的规定。
- 4.1.5 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.7 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 6782 的规定。
- 4.1.9 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.10 藻酸丙二醇酯应符合 GB 10616 的规定。
- 4.1.11 乳酸应符合 GB 2023 的规定。
- 4.1.12 山梨酸钾应符合 GB 13736 的规定。
- 4.1.13 可溶性大豆多糖应符合中华人民共和国卫生部公告(2008)
- 4.1.14 乳酸链球菌素应符合 QB 2394 的规定。

4.2 感官指标

应符合表1的要求。

此企业标准仅供政府职能部门资料审查及验收依据,不得作为宣传及广告之使用,违者必究!





表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该品种特有的色泽，色泽均匀。
滋味和气味	酸甜适口，具有该产品特有的滋味、气味、无异味。
组织状态	呈均匀细腻的乳浊液，允许有少量沉淀，无分层现象。
杂质	无正常视力可见杂质。

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质, g/100g \geq	3.0
可溶性固形物 (以 20℃折光计), % \geq	20
铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.2
脲酶试验	阴性
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定

4.4 微生物指标

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	
	活性	非活性
菌落总数, cfu/mL \leq	—	100
乳酸菌数, cfu/mL	1.0×10^7 有活菌检出	
出厂 销售 \geq		
大肠菌群, MPN/100mL \leq		
霉菌, cfu/mL \leq		
酵母菌, cfu/mL \leq		
沙门氏菌		
金黄色葡萄球菌		

n=5, L=1, m=0, M=1000 cfu/mL
n=5, L=1, m=0, M=1000 cfu/mL

4.5 净含量允差

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

此企业标准仅供政府职能部门资料审查及验收依据，不得作为宣传及广告之使用，违者必究！



5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

启开瓶盖，首先嗅其气味、尝其滋味是否正常，继而徐徐倾倒在洁净的烧杯或无色的玻璃杯内，仔细观察其色泽及组织状态是否正常，并观察有无杂质。

6.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.3 可溶性固型物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

6.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.5 脲酶试验

按 GB/T 5009.186 规定的方法测定。

6.6 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.7 乳酸菌数

按 GB 4789.35 规定的方法测定。

6.8 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法测定。

6.9 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.10 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4、GB 4789.10-2010（第二法）规定的方法检验。

6.11 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

此企业标准仅供政府职能部门资料审查及验收依据，
不得作为宣传及广告之使用，违者必究！



Q/SHKJ 0005S-2014

7 检验规则

7.1 出厂检验

- 7.1.1 每批产品须经厂质检部门按本标准检验合格，并附合格证明后方可出厂。
- 7.1.2 出厂检验项目包含：感官指标、净含量、蛋白质、可溶性固形物、大肠菌群、乳酸菌数或菌落总数。

7.2 型式检验

- 7.2.1 有下列情形之一时，应进行型式检验：
- 原料来源、设备有较大变化时；
 - 停产3个月以上恢复生产时；
 - 正常生产每6个月；
 - 食品安全监督机构提出要求时。
- 7.2.2 型式检验项目为本标准除4.1以外规定的全部项目。

7.3 抽样与组批

- 7.3.1 以同一班次、同一生产线生产的同一规格、同一包装、同一品种的产品为一批。
- 7.3.2 出厂检验每批随机抽取1.0kg（测定净含量允差的样本另计）。型式检验的样本从出厂检验合格的产品中随机抽取1.0kg，不少于10个最小包装单位（测定净含量允差的样本另计）。

7.4 判定规则

检验项目中，微生物指标不合格，即判定该批产品为不合格产品，不得复检。其余指标如有不合格可在同批产品中加倍抽样复检，复检后仍有不合格项，则判定该批产品为不合格产品或该次型式检验结论为不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装标志应符合GB 7718及GB 28050的规定，并标示“建议使用前稀释倍数不低于5倍”；产品的运输包装标志如下：产品名称、生产日期与批号、保质期、厂名、厂址及符合GB/T 191规定的包装储运图示标志。

8.2 包装

产品内包装材料应符合食品卫生要求，运输包装材料应符合相关规定。

8.3 运输

运输时防止日晒、雨淋、轻装轻卸，防止包装破损，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

8.4 贮存

- 8.4.1 本品应贮存于阴凉、通风阴凉处，不宜露天堆放，不得与有毒、有害物品混放，以免污



染：产品应放置在距墙、距冷热管、距柱 0.5m 以外、距地面 0.1m 以上的托板上；码放高度不超过 2m。

9 保质期

9.1 在本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起，保质期应符合表 4 的要求。

表 4 产品保质期

产品工艺	是否添加防腐剂	包装规格	贮运温度条件	产品保质期
活性	否	—	-10℃以下	8 个月
非活性	否	20kg	0-4℃	3 个月
非活性	否	20kg	-10℃以下	6 个月
非活性	否	20kg	-18℃以下	12 个月
非活性	是	20kg	常温	6 个月
非活性	是	20kg	0-4℃	8 个月
非活性	是	6kg	常温	8 个月
非活性	是	2.3kg	常温	8 个月
非活性	是	1.1kg	常温	8 个月

印章

此企业标准仅供政府职能部门资料审查及验收依据，
不得作为宣传及广告之使用，违者必究。



编制说明

乳酸菌果汁饮料是以生活饮用水（经石英砂过滤、活性炭吸附、离子交换、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、浓缩葡萄汁）、椰浆、猕猴桃原浆、木瓜浆、榴莲泥（浆）、白砂糖、葡萄糖、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、脱脂奶粉、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种），柠檬酸钾、果胶、海藻酸丙二醇酯、山梨酸钾、食用香精】脱脂奶粉中的几种为原料，辅以复配增稠剂（羧甲基纤维素钠、单、双硬脂酸甘油酯、黄原胶、琼脂）、羧甲基纤维素钠、果胶、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、柠檬酸钠、维生素 C、环己基氨基磺酸钠，山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、β-胡萝卜素、诱惑红、葡萄紫（亮蓝、苋菜红），食用香精（桃味香精、芒果香精、蓝莓香精、椰子香精、木瓜香精、榴莲香精、香橙香精、葡萄香精、猕猴桃香精）中的几种为辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成果汁含量不低于 10%的果汁饮料。

据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

维生素 C 在本产品中是作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101。

安阳市安氏春天饮品有限公司

2017年07月04日