



411545S-2018



新乡市昊莱福饮品有限公司企业标准

Q/XHY 0004S-2018

---

# 果蔬汁饮料

2018-05-28 发布

2018-05-28 实施

---

新乡市昊莱福饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

附录 A 为本标准内容。

本标准由新乡市昊莱福饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：田玉刚、郭红运。

H N

Q B

# 果蔬汁饮料

## 1 范围

本标准规定了果蔬汁饮料的分类、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（经过滤、二级反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩荔枝汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁）、果蔬复合酵素【水果（凤梨、黄梨、橘子、西瓜、青苹果、香蕉、柿子）、蔬菜（白萝卜、胡萝卜、莲藕、冬瓜、黄瓜、番茄、包芯菜、大白菜、芹菜、白砂糖、红糖、蜂蜜）】、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、食用香精（荔枝味香精、芒果味香精、香蕉味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、哈密瓜味香精、胡萝卜味香精、柠檬味香精、橙味香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、苋菜红、胭脂红、亮蓝）中的几种为原料，经调配、灌装、杀菌、包装加工而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果蔬汁饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩荔枝汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁应符合 GB 17325 或 SB/T 10197 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.20 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 荔枝味香精、芒果味香精、香蕉味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、哈密瓜味香精、胡萝卜味香精、柠檬味香精、橙味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 果蔬复合酵素应符合 Q/XHY 0009S（见附录 A）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	指 标	检测方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、滋味，酸甜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果汁沉淀	

## 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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	2.0	GB/T 12143
pH 值		5~6.0	GB/T 5750.4 或 GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥	0.15	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
铜（以 Cu 计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
锌（以 Zn 计），（mg/L）	≤	5	GB 5009.14
铁（以 Fe 计），（mg/L）	≤	15	GB 5009.90

锌、铜、铁总和, (mg/L)	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.13 或 GB 5009.90
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/L	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤	0.65	GB 5009.97
锡 (以 Sn 计), mg/L	≤	150	GB 5009.16
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.25	
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/L	≤	0.03	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> , g/L	≤	0.03	
苋菜红 <sup>c</sup> , g/L	≤	0.025	
胭脂红 <sup>d</sup> , g/L	≤	0.025	
亮蓝 <sup>f</sup> , g/L	≤	0.025	
磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ), g/L	≤	5.0	GB 5009.256 或 GB 5009.87
二氧化硫残留量 (以 SO <sub>2</sub> 计), mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
展青霉素, μg/L	≤	10	GB 5009.185
滴滴涕, mg/L	≤	0.01	GB/T 5009.19
六六六, mg/L	≤	0.01	GB/T 5009.19
a 仅限于添加柠檬黄的产品; b 仅限于添加日落黄的产品; c 仅限于添加苋菜红的产品; d 仅限于添加胭脂红的产品; e 仅用于含山楂汁的饮料检测; f 仅适用于添加亮蓝的产品。 相同功能色素在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *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

食品生产加工过程卫生要求应符合 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

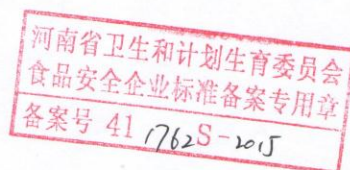
附录 A

**Q/XHY**

新乡市昊莱福饮品有限公司企业标准

Q/XHY 0009S-2015

发酵型果蔬汁饮料  
(果蔬复合酵素)



2015-09-22 发布

2015-09-30 实施

新乡市昊莱福饮品有限公司 发布

## 发酵型果蔬汁饮料 (果蔬复合酵素)

### 1 范围

本标准规定了发酵型果蔬汁(果蔬复合酵素)饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以纯净水(生活饮用水经二级反渗透、过滤)、水果(草莓、葡萄、无花果、凤梨、黄梨、杨梅、荔枝、橘子、柠檬、木瓜、芒果、哈密瓜、西瓜、青苹果、红苹果、蓝莓、树莓、火龙果、香蕉、柿子、龙眼、橄榄)、蔬菜(白萝卜、胡萝卜、大头菜、芦笋、莲藕、番薯、芋头、马铃薯、生姜、南瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、黄瓜、番茄、茄子、青椒、菠菜、油菜、包芯菜、大白菜、佛手瓜、芥蓝、莴笋、芹菜、甜玉米、黄豆芽、绿豆芽、红豆芽、黑豆芽、豌豆苗、大麦芽)、红枣、山药、白砂糖、冰糖、红糖、蜂蜜为原料,经清洗、去皮、去核、分割预处理后,按1:2:3的比例(1份原料、2份糖、3份纯净水),接种酵母菌,混合放入陶瓷大缸内常温发酵3个月,再经三伏日晒,三九捞冰的传统工艺轮作脱水后灌装而成的发酵果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的发酵型果蔬饮料(果蔬复合酵素)。

### 2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件,仅所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)适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志		
GB 317	白砂糖		
GB 1353	玉米		
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准	
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量	
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量	
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数	
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 4789.5	食品安全国家标准	食品微生物学检验 志贺氏菌检验	
GB 4789.10	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 4789.21	食品安全国家标准	食品微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验	
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定		
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定	
GB/T 5009.34	食品中亚硫酸盐的测定		

GB/T 5009.185	苹果和山楂制品中展青霉素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5750.4	生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10789	饮料通则
GB/T 10790	软饮料的检验规则、标志、包装、运输、贮存
GB/T 10791	软饮料原辅材料的要求
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB/T 12456	食品中总酸的测定
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB 13113	食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 17325	食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准
GB 17762	耐热玻璃器具的安全与卫生标准
GB 18133	马铃薯种薯
GB 19297	果、蔬汁饮料卫生标准
GB 22556	豆芽卫生标准
GB/T 27658	蓝莓
GB/T 30383	生姜
SB/T 10890	预包装水果流通规范
SB/T 10884	火龙果流通规范
SB/T 10891	预包装鲜梨流通规范
SB/T 10892	预包装鲜苹果流通规范
SB/T 11026	浆果类果品流通规范
SB/T 11031	块茎类蔬菜流通规范
SB/T 10198	浓缩果汁通用技术条件
NY/T119	砀山酥梨
NY/T 1267	萝卜
NY/T 1676	食用菌中粗多糖含量的测定
NY 5089	无公害食品 绿叶类蔬菜
QB/T 1173	单晶体冰糖
QB 2142	碳酸饮料玻璃瓶
QB 2357	聚酯(PET)无汽饮料瓶

QB/T 2665 热灌装用聚对苯二甲酸乙二醇酯 (PET 瓶)

QB/T 4561 红糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号

《中华人民共和国药典》2010年版一部

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 水果(草莓、葡萄、无花果、凤梨、黄梨、杨梅、荔枝、橘子、柠檬、木瓜、芒果、哈密瓜、西瓜、青苹果、红苹果、蓝莓、树莓、火龙果、香蕉、柿子、龙眼、橄榄)应新鲜、成熟适度、风味正常、无病虫害、无腐烂现象,符合 SB/T 11026 或 SB/T 10890 和 GB2762.GB2763 的规定。

3.1.3 蔬菜(大头菜、芦笋、莲藕、番薯、芋头、南瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、黄瓜、番茄、茄子、青椒、菠菜、油菜、包芯菜、大白菜、佛手瓜、芥蓝、莴笋、芹菜)应新鲜、成熟适度、风味正常、无病虫害、无腐烂现象,符合 NY5089 或 SB/T 11031. 和 GB2762.GB2763. 的规定。

3.1.4 白砂糖应符合 GB 317 的规定。

3.1.5 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。

3.1.6 冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。

3.1.7 红糖应符合 QB/T 4561 的规定。

3.1.8 甜玉米应符合 GB 1353 的规定。

3.1.9 白萝卜、胡萝卜应符合 NY/T1267 的规定。

3.1.10 豆芽(黄豆芽、绿豆芽、红豆芽、黑豆芽、豌豆苗、大麦芽、)应符合 GB 22556 的规定。

3.1.11 马铃薯应符合 GB 18133 的规定。

3.1.12 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

3.1.13 火龙果应符合 SB/T 10884 的规定。

3.1.14 红枣、山药、应符合《中华人民共和国药典》2010 年版一部的规定。

#### 3.2 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
性 状	清澈透明的液体, 均匀一致
色 泽	琥珀色或黄褐色
气 味	具有原料水果和蔬菜特有的香气, 无异味
滋 味	酸甜可口

Q/XHY 0009S-2015

杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉沉淀
-----	---------------------

### 3.3 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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 3.0
pH 值	5~6.0
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml	6.0-7.0
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05
二氧化硫残留量 (以 SO <sub>2</sub> 计), mg/L	≤ 10
酒精度 (20℃) /%vol	≤ 0.5
六六六, mg/L	≤ 0.1
敌敌涕, mg/L	≤ 0.1
展青霉素, μg/L	≤ 10

### 3.4 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	指 标
大肠菌群, MPN/ml	≤ 0.03
沙门氏菌	不得检出
志贺氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出
霉菌, CFU/ml	≤ 10

### 3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 4 的规定。

表 4 净含量及允许短缺量

净 含 量 Q (ml)	允许短缺量	
	Q 的百分比	ml
50	3	3
187	3	6
387	3	9
918	1	9

### 3.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

### 3.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

### 3.8 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.9 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官检验

从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。

### 4.2 理化指标检验

#### 4.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法进行测定。

#### 4.2.2 pH 值

按 GB/T 5750.4 规定的方法进行。

#### 4.2.3 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法进行测定。

#### 4.2.4 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法进行测定。

#### 4.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行测定。

#### 4.2.6 二氧化硫残留量

按 GB/T 5009.34 规定的方法进行测定。

#### 4.2.7 酒精度的测定

按 GB/T 15038 规定的方法进行测定。

#### 4.2.8 六六六、滴滴涕的测定

按 GB/T 5009.19 规定的方法进行。

#### 4.2.9 展青霉素

按 GB/T 5009.185 规定的方法进行测定。

### 4.3 微生物的检验

#### 4.3.1 大肠菌群计数

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

#### 4.3.2 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

#### 4.3.3 志贺氏菌检验

按 GB/T 4789.5 规定的方法进行。

#### 4.3.4 金黄色葡萄球菌检验

按 GB 4789.10 规定的方法进行。

#### 4.3.5 霉菌和酵母计数

按 GB 4789.15 规定的方法进行。

#### 4.4 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行测定。

### 5 检验规则

#### 5.1 原料的入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

#### 5.2 组批

一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

#### 5.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不得低于 1500ml。

#### 5.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、pH 值、大肠菌群计数的检验。

#### 5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每 3 个月进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地、供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

#### 5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次加倍随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

### 6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

#### 6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191、GB 7718 的规定，标识应符合国家质量监督检验检疫总局令 2009 第 123 号《食品标识管理规定》的有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期、批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、商标。并有防潮、防雨

等标志。

#### 6.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的玻璃瓶或聚酯（PET）瓶包装，聚酯（PET）瓶其卫生标准应符合 13113 的要求，质量标准应符合 QB 2357 或 QB/T 2665 的要求。玻璃瓶质量标准应符合 QB 2142 的规定，卫生标准应符合 GB 17762 的规定。外包装采用瓦楞纸箱包装，应符合 GB/T 6543 的要求。包装牢固，运输中不易破损。

#### 6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，避免雨淋、日晒，搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

#### 6.5 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起，保质期为24个月。

## 编制说明

果蔬汁饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩荔枝汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁）、果蔬复合酵素【水果（凤梨、黄梨、橘子、西瓜、青苹果、香蕉、柿子）、蔬菜（白萝卜、胡萝卜、莲藕、冬瓜、黄瓜、番茄、包芯菜、大白菜、芹菜、白砂糖、红糖、蜂蜜）】、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、食用香精（荔枝味香精、芒果味香精、香蕉味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、哈密瓜味香精、胡萝卜味香精、柠檬味香精、橙味香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、苋菜红、胭脂红、亮蓝）中的几种为原料，经调配、灌装、杀菌、包装加工而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果蔬汁饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了果蔬汁饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

新乡市昊莱福饮品有限公司

QB