



412193S-2018



郑州市强民乳业有限公司企业标准

Q/ZQR 0001S-2018

果醋饮料

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

郑州市强民乳业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
附录 A 为本标准内容。

本标准由郑州市强民乳业有限公司提出。

本标准起草单位：郑州市强民乳业有限公司。

本标准主要起草人：李福贵。

本标准自实施之日起代替 Q/ZQR 0001S-2016。

H N

Q B

果醋饮料

1 范围

本标准规定了果醋饮料的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以饮用水（市供自来水，经过滤、二级反渗透）、果醋（苹果原醋、柿子原醋、红枣原醋、蓝莓原醋）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柿子汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁）、橄榄汁、姜粉、速溶茶、白砂糖、果葡糖浆、低聚果糖、蜂蜜其中的几种为主要原料，添加二氧化碳、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、食用盐、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、甘油、山梨酸钾、焦糖色、柠檬黄、日落黄、食品用香精（苹果香精、醋香精、茶香精、姜汁香精、柿子香精、红枣香精、蓝莓香精）中的几种，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的果醋含量 $\geq 5.0\%$ 的果醋饮料。

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 果醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.4 浓缩柿子汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、橄榄汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 速溶茶应符合 GB/T 31740.1、QB/T 4067、NY/T 2672 和 Q/ZMH 0001S（见附录 A）的规定。
- 2.1.6 姜粉应符合 GB/T 15691 和 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.25 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	试验方法
性状	液体	从样品中取出50mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	应具有产品应有的色泽，且均匀一致	
气味	应具有产品应有的气味，无异味	
滋味	应具有产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉沉淀	

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	检验方法
可溶性固形物/（20℃，折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143
pH	2.0~5.0	GB 5009.237
总酸/（以一分子水柠檬酸计），g/kg	≥ 0.1	GB/T 12456
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
铅，（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷，（以 As 计），mg/L	≤ 0.01	GB 5009.11
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽的着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的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 ^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 平板计数法
沙门氏菌, /25mL	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
* 霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
* 酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
注*该项指标严于国家标准。					

a:样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

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 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目包括感官、可溶性固形物、pH、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

浙江省食品安全企业标准备案表

企业名称	浙江茗皇天然食品开发股份有限公司		
注册地址	浙江省龙游县小南海镇		
食品标准名称	食品工业用速溶茶	标准编号	Q/ZM H 0001S-2017
标准发布时间	2017-04-26	标准实施时间	2017-05-25
适用的食品类型	茶制品		
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准的具体项目、指标值及相关规定	项目及指标值	项目 指标值
			铅(以Pb计), mg/kg 4.5
	依据的食品安全标准名称及项目、指标值	食品安全标准名称 项目 指标值	
		QB/T 4067《食品工业用速溶茶》 铅(以Pb计), (mg/kg) 5.0	
	其他说明	该产品作为食品工业配料使用, 不作为食品直接食用	
其他食品安全指标内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准及相关规定。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
本企业对照报备的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处, 本企业愿承担全部法律责任。			
备案企业(盖章)	 企业负责人签字: 2017年6月5日		
	备案号: 330800025-2017  食品安全企业标准 备案专用章 2017年6月5日		

注: 1、此表一式两份, 一份备案机构存档, 一份企业留存。

2、上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者浙江省食品安全地方标准冲突的, 该备案自动废止。备案更新后, 原备案自行废止。

备案号: 330800229-2017

Q/ZMH

浙江茗皇天然食品开发股份有限公司企业标准

Q/ZMH0001S-2017

食品工业用速溶茶



本标准文本为 2017 年 6 月 5 日备案时的标准

2017-04-26 发布

2017-05-25 实施

浙江茗皇天然食品开发股份有限公司 发布

Q/ZMH 0001S-2017

前 言

本标准制定的依据 QB/T 4067《食品工业用速溶茶》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂的使用标准》和《含茶制品生产许可证审查细则》制定。

本标准编写符合 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由浙江茗皇天然食品开发股份有限公司提出。

本标准起草单位：浙江茗皇天然食品开发股份有限公司。

本标准主要起草人：傅竹生、傅秀花、周立亭、陆樟明、徐文龙。

非会员水印

文件编号

食品工业用速溶茶

1 范围

本标准规定了食品工业用速溶茶的定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以茶叶(绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、普洱茶、黄茶、黑茶、花茶、茶树鲜叶)为原料,添加或不添加麦芽糊精、食用香精、白砂糖、红糖、食用盐、焦糖色、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗坏血酸)、 β -环状糊精、柠檬酸、氢氧化钠、氢氧化钾,经水提取、过滤、浓缩、杀菌、调配、干燥等工艺加工制成的各种食品工业用速溶茶,主要作为食品工业配料使用。

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/T 317 白砂糖
- GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.180 食品安全国家标准 食品添加剂 β -环状糊精
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 4789.2 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 13738.1 红茶 第1部分:红碎茶
- GB/T 13738.2 红茶 第2部分:工夫红茶
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分:基本要求
- GB 14754-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18798.1 固态速溶茶 第1部分:取样
- GB/T 18798.2 固态速溶茶 第2部分:总灰分测定

- GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 21726 黄茶
 GB/T 22291 白茶
 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 食品中致病菌限量
 GB/T 30357.1 乌龙茶第1部分：基本要求
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB/T 32719.1 黑茶 第1部分：基本要求
 NY/T 779 普洱茶
 NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
 QB/T 3811 塑料打包带
 QB/T 4067 食品工业用速溶茶
 QB/T 4561 红糖
 SN/T 0917 进出口茶叶品质感官审评方法
 JJF1070 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令 第75号(2005) 《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 第102号(2007) 《食品标识管理规定》
 国家质量监督检验检疫总局令 第123号(2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 定义

3.1 定义

- 3.1.1 纯速溶茶：以茶叶(包括茶树鲜叶)为原料，经水提取、加工制成的速溶茶。按所用的原料可分为：速溶绿茶、速溶红茶、速溶乌龙茶、速溶花茶、速溶白茶、速溶普洱茶、速溶黑茶、速溶黄茶、速溶生茶、其他速溶茶。
- 3.1.2 调配速溶茶：以茶叶(包括茶树鲜叶)为原料，经水提取，加麦芽糊精、食用香精、白砂糖、红糖、食盐、焦糖色、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗坏血酸)、 β -环状糊精、柠檬酸、氢氧化钠、氢氧化钾调配、干燥等工艺加工制成的调制速溶茶。
- 3.1.3 低咖啡碱速溶茶：当咖啡碱含量小于或等于同类产品咖啡碱最低限量的50%时可以声称为低咖啡碱速溶茶。
- 3.1.4 JML001速溶红茶粉：灰分小于等于20%的纯速溶茶或调配速溶茶。
- 3.1.5 冷溶型速溶茶：能在 $25^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 的纯净水中完全溶解的速溶茶。
- 3.1.6 热溶型速溶茶：能在 $60^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 的纯净水中完全溶解的速溶茶。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 4.1.2 红茶应符合 GB/T 13738.1、GB/T 13738.2 的规定。
- 4.1.3 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 4.1.4 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.5 普洱茶应符合 NY/T 779 的规定。
- 4.1.6 黄茶应符合 GB/T 21726 的规定。
- 4.1.7 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 4.1.8 茶树鲜叶应新鲜、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

Q/ZMH 0001S-2017

- 4.1.10 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 4.1.12 红糖应符合 QB/T 4561、GB 13104 的规定。
- 4.1.13 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 4.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.16 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.17 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 4.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.19 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 4.1.20 氢氧化钾应符合 GB 25575 的规定。
- 4.1.21 花茶鲜叶应符合 NY/T 1506 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 速溶茶感官要求

项 目	要 求
外 观	均匀的细小颗粒或粉末状, 无结块现象
色 泽	具有相应品种产品特有的色泽
气味与滋味	应具有相应品种独特的气味与滋味, 不得有异味
汤 色	具有相应品种特有的汤色
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 速溶茶理化指标

项 目	指 标			
	纯速溶茶		调配速溶茶	
	冷溶型	热溶型	冷溶型	热溶型
茶多酚, g/100g(干基质 量百分 比)	速溶绿茶	≥ 20	≥ 25	≥ 6
	速溶红茶	≥ 10	≥ 15	
	速溶乌龙茶	≥ 25	≥ 30	
	速溶花茶	应符合相应茶坯类型的规定		
	速溶白茶	≥ 30	≥ 40	
	速溶普洱茶	≥ 20	≥ 25	
	速溶黑茶	≥ 15	≥ 20	
	速溶黄茶	≥ 25	≥ 30	
	速溶生茶	≥ 20	≥ 25	
	其他速溶茶	≥ 10	≥ 15	
低咖啡因速 溶茶	应符合相应茶叶品种速溶茶规定			

Q/ZMH 0001S-2017

咖啡碱, g/100g(干基质 量百分 比)	速溶绿茶	≥4	≥5	≥1
	速溶红茶	≥4	≥5	
	速溶乌龙茶	≥4.5	≥5.5	
	速溶花茶	应符合相应茶坯类型的规定		
	速溶白茶	≥4	≥5	
	速溶普洱茶	≥5	≥6	
	速溶黑茶	≥4	≥5	
	速溶黄茶	≥4.5	≥5.5	
	速溶生茶	≥5	≥6	
	其他速溶茶	≥4	≥5	
低咖啡因速 溶茶	≤3	≤3	≤1	
容量, g/100ml	≥20			
溶解性	在 25±1℃纯净水中溶解, 经搅拌无肉眼可见悬浮物、沉淀物	在 60±1℃纯净水中溶解, 经搅拌无肉眼可见悬浮物、沉淀物	在 25±1℃纯净水中溶解, 经搅拌无肉眼可见悬浮物、沉淀物	在 60±1℃纯净水中溶解, 经搅拌无肉眼可见悬浮物、沉淀物
水分, %	≤6			
总灰分, %	速溶绿茶、速溶乌龙茶、速溶花茶、速溶白茶、速溶普洱茶、速溶黑茶、速溶黄茶、速溶生茶、JML001 速溶红茶粉≤20; 其他红茶粉≤30			
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤4.5			
其他污染物限量	按 GB 2762 的规定执行			
其他农药残留限量	按 GB 2763 的规定执行			

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 速溶茶微生物指标

项目	指标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 5000(其中黑茶不作限制性要求)
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30
霉菌和酵母/(CFU/g)	≤ 100
致病菌	按 GB 29921 的规定执行

4.5 食品添加剂

食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

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

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 检验室条件符合 SN/T 0917 要求。

6.1.2 外观、色泽, 杂质

Q/ZMH 0001S-2017

称取混合匀样品 4g (精确至 0.01g), 均匀摊放在白色的食品包装用纸上, 在阴凉、干燥、明亮处观察外观、色泽、杂质。

6.1.3 汤色、气味与滋味

称取样品 0.5g (精确至 0.01g), 置于 250ml 烧杯中, 用水温为 $85^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ 的纯净水 150ml 冲泡, 在明亮处观察茶汤颜色, 嗅其气味并品尝滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 茶多酚

按 QB/T 4067 规定的方法检验。

6.2.2 咖啡碱

按 QB/T 4067 规定的方法检验。

6.2.3 容重

6.2.3.1 测定步骤

用量筒称取 100ml (精确至 0.01g) 样品, 混合均匀后装入容器中, 快速称取样品重量, 作好记录。

6.2.3.2 计算: 按下式计算容重:

$$W = W_1 - W_2$$

式中: W —容重, g/100ml

W_1 —量筒和样品总重, g

W_2 —量筒重, g

6.2.4 溶解性

6.2.4.1 冷溶型: 称取样品 0.5g (精确至 0.01g) 用 $25 \pm 1^{\circ}\text{C}$ 的纯净水 150ml 溶解, 经搅拌后全部溶解, 观察无沉淀物、悬浮物。

6.2.4.2 热溶型: 称取样品 0.5g (精确至 0.01g) 用 $60 \pm 1^{\circ}\text{C}$ 的纯净水 150ml 溶解, 经搅拌后全部溶解, 观察无沉淀物、悬浮物。

6.2.5 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

6.2.6 总灰分

按 GB/T 18798.2 规定的方法检验。

6.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法检验。

6.3.3 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 致病菌

按 GB 29921 规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

- 7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
- 7.1.2 出厂检验项目包括感官、水分、净含量、容重、溶解性、茶多酚、咖啡碱、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

7.2 型式检验

- 7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 正常生产后，如工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品正常生产后，发现产品质量与标准要求有较大差异时；
- 产品停产半年以上，恢复正常生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 生产过程中出现足以影响产品质量事故时；
- 国家质量监督部门要求进行型式检验时；

- 7.2.2 型式检验项目包括要求中 4.2~4.6 项目。

7.3 组批

同一品种，同一规格，同一次拼配匀堆的产品为一批。

7.4 抽样方法和抽样数量

按 GB/T 18798.1 规定的方法取样。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目全部符合本标准，判定为合格品，如有一项或一项以上不符合本标准，须加倍抽样复验不符合项目，以复验结果为准；复验后仍不符合本标准时，判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检，直接判为不合格品。

7.5.2 型式检验项目全部符合本标准，判定为合格品，如有一项或一项以上不符合本标准，须加倍抽样复验不符合项目，复验后仍不符合本标准时，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定为不合格品，不得复检。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令 第 102 号和第 123 号《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品内包装材料应符合 GB 9683 规定要求，外包装材料应符合 GB/T 6543、QB/T 3811 规定要求。客户有特殊需要时，按客户要求包装。

8.3 运输

产品运输时，车船必须遮盖严密，避免雨水浸入或日光照射，同时要小心轻放，避免剧烈震动，严禁与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

8.4 贮存

产品应保存在常温、干燥、避光、清洁、防潮、无异味库房中，底层铺设塑料垫板，堆放离地高度不超过 180cm。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

8.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

编制说明

本标准适用于以饮用水（市供自来水，经过滤、二级反渗透）、果醋（苹果原醋、柿子原醋、红枣原醋、蓝莓原醋）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柿子汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁）、橄榄汁、姜粉、速溶茶、白砂糖、果葡糖浆、低聚果糖、蜂蜜其中的几种为主要原料，添加二氧化碳、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、食用盐、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、甘油、山梨酸钾、焦糖色、柠檬黄、日落黄、食品用香精（苹果香精、醋香精、茶香精、姜汁香精、柿子香精、红枣香精、蓝莓香精）中的几种，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的果醋含量 $\geq 5.0\%$ 的果醋饮料。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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的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。

本标准中酵母和霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定

郑州市强民乳业有限公司

H N
Q B