



410533S-2019



商丘市梁园区人和食品饮料厂企业标准

Q/SRS 0001S-2019

乳味饮料

2019-02-21 发布

2019-02-21 实施

商丘市梁园区人和食品饮料厂 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准的附录 A 为规范性文件。

本标准由商丘市梁园区人和食品饮料厂提出。

本标准起草单位：商丘市梁园区人和食品饮料厂。

本标准主要起草人：付伟超、欧阳颀、张家玲。

H N

Q B

乳味饮料

1 范围

本标准规定了乳味饮料的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以深井水(经粗滤、精滤、反渗透过滤)、白砂糖、果葡糖浆、奶粉(全脂奶粉、脱脂奶粉、乳清蛋白粉)、浓缩果汁或浆(浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、黄桃浓缩汁、黄桃果浆、蓝莓浓缩汁、树莓浓缩汁或浆、葡萄浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、香蕉浓缩汁或浆、红枣汁或浆、百香果浓缩汁)、乳酸菌发酵饮料原液【非活性】【水、脱脂奶粉、葡萄糖、乳酸菌(嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、干酪乳杆菌)】、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、脱脂乳粉、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、乳酸乳球菌酸亚种)、食品添加剂(柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、山梨酸钾)】、奇亚籽、无糖椰果果粒、圆苞车前子壳粉、藜麦粉、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、单、双硬脂酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、琼脂、山梨酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、食用香精(草莓香精、苹果香精、蓝莓香精、葡萄香精、猕猴桃香精、黄桃香精、香蕉香精、红枣香精、百香果香精、乳酸菌味香精)中的几种为原料，经调配、过滤、瞬时高温杀菌、灌装(或先灌装后高温杀菌)、包装而制成的乳味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 深井水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 全脂奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 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 GB 15203 的规定。

2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.6 浓缩草莓汁、蓝莓浓缩汁、树莓浓缩汁或浆、黄桃浓缩汁、黄桃果浆、葡萄浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、香蕉浓缩汁或浆、红枣汁或浆、百香果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 食用香精（草莓香精、苹果香精、蓝莓香精、葡萄香精、黄桃香精、猕猴桃香精、香蕉香精、红枣香精、百香果香精、乳酸菌味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 奇亚籽、圆苞车前子壳粉所用原料圆苞车前子壳应符合《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.17 藜麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.24 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.25 乳酸菌发酵饮料原液应符合 GB/T 21732 的规定。
- 2.1.26 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合 Q/SHKJ 0005S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.27 无糖椰果果粒应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.28 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 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	检验方法
性 状	液体	从样品中取出一瓶，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	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味、无异味	
滋 味	具有本品应有的滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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) / (%)	≥	0.1	GB/T 12143
pH 值 (25℃)		3.0~6.0	GB 5009.237
总酸(以柠檬酸计) / (g/L)	≥	0.1	GB/T 12456
*铅 (以 Pb 计) / (mg/L)	≤	0.05	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) / (g/kg) (仅限添加此项的检验)	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计) / (g/kg) (仅限添加此项的检验)	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) / (g/kg) (仅限添加此项的检验)	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 (又名蔗糖素) / (g/kg) (仅限添加此项的检验)	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg (仅限添加此项的检验)	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
锡 ^b (以 Sn 计) / (mg/kg)	≤	150	GB 5009.16
铜铁锌总和 ^b / (mg/kg)	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
磷酸盐 (以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计) / (g/kg) (仅限添加此项的检验)	≤	5.0	GB 5009.256
注: ^a 仅适用于添加浓缩苹果汁的品种; ^b 仅适用于金属罐装的产品。			

2.4 微生物限量

2.4.1 非经商业无菌生产的产品, 其微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方法 ^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
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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
注: 1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 3、*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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

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

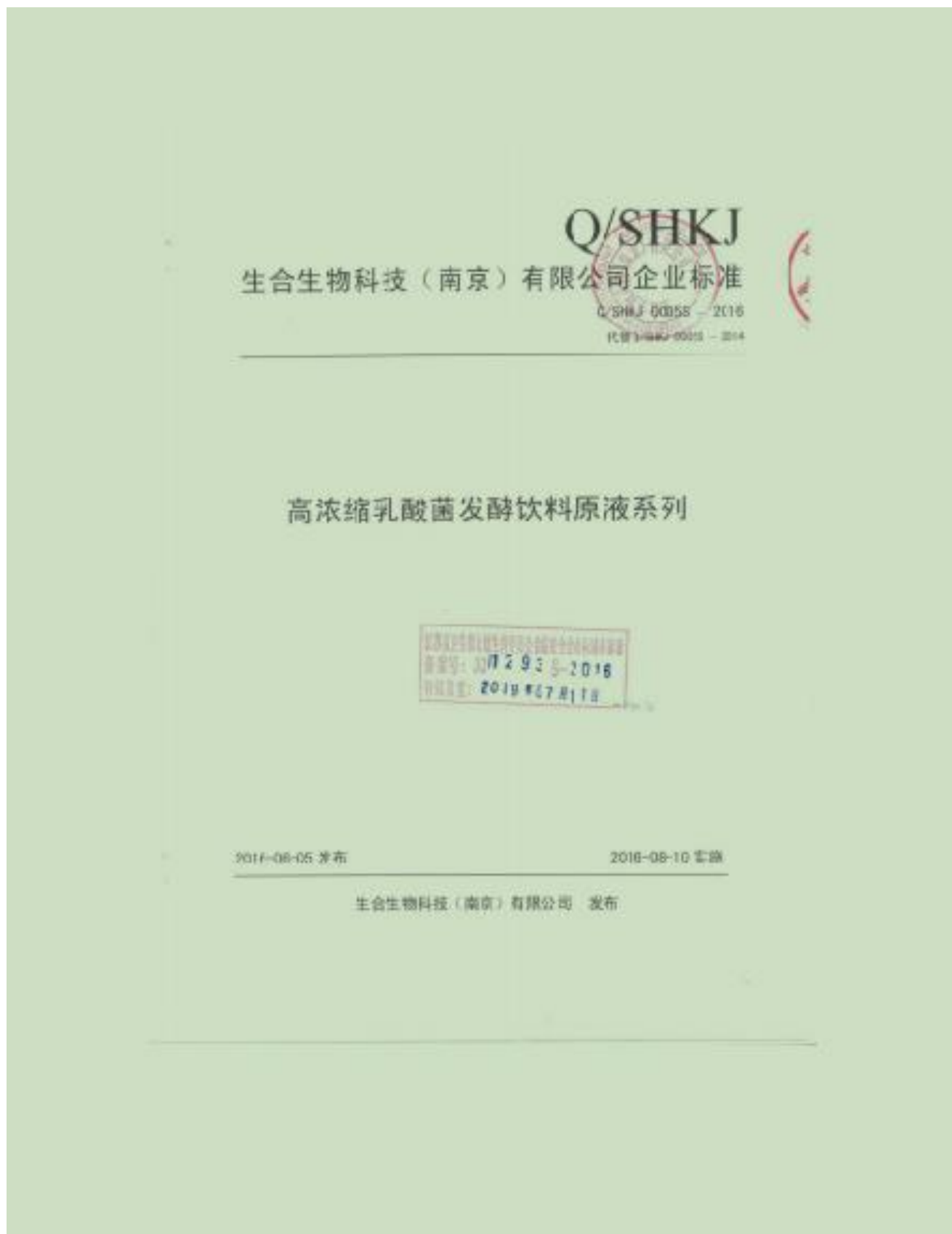
2.7 其它要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A:



前 言



Q/SRS 0001S-2019

* 本标准代替 GB 2008-2014《灭菌乳、调制乳粉和乳粉》，主要变化如下：删除了乳粉，

- 将标准名称“灭菌乳、调制乳粉和乳粉”修改为“灭菌乳和调制乳粉及其系列”；
- 更新“规范性引用文件”；
- 修改“产品类别”中“总干物质(TP)”指标为 $\geq 44\%$ ，严于 GB 7941 及 GB 2342《食品安全国家标准 食品中污染物限量》关于次乳及乳中干物质(TP) $\geq 40\%$ 的要求；
- 删除“原奶试验”指标；
- “食品添加剂”中“防腐剂、甜味剂”指标执行了 GB 2760 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 2793《食品包装用材料标准 食品用塑料成型品标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28950《食品安全国家标准 绿色食品包装用材料》、GB 28951《食品安全国家标准 食品中农药残留限量》和 GB 710《食品安全国家标准 食品添加剂》的规定，参照了 GB 12702《食品用塑料》。

本标准的试验方法均采用了相应的国家标准规定的方法。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出，起草单位：北京中农食品工业研究所、北京中农食品工业研究所、北京中农食品工业研究所、北京中农食品工业研究所、北京中农食品工业研究所。

本标准 2019 年 01 月首次发布，2019 年 2 月第一次修订，2019 年 06 月第二次修订。



高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列

1 范围

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

本标准适用于以水、乳粉为主要原料，经溶解、杀菌、浓缩、冷却、接种乳酸菌发酵剂，培养发酵，选择性添加白砂糖、乳清粉、酵母菌提取物、食用葡萄糖、乳糖、食品工业用加工助剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、蛋白酶）、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系列（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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 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 4789.10 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 4789.35 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 乳酸菌饮料中菌酶的定性测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6782 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7665.1 食品添加剂 壳聚糖
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉



GB/T 20880 食用葡萄糖
 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 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
 GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
 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 食品中致病微生物限量
 GB 30612 食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB 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 分类及命名规则

3.1 产品按加工工艺不同分为相应的品种并命名。

3.1.1 经过杀菌处理的产品，以“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液（非活性）”或“非活性-高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”命名。

3.1.2 未经过杀菌处理的产品，以“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液（活性）”或“活性高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”命名。

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。

3.2.1 以主要原料“奶粉”制成的产品，以“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”命名。

3.2.2 以主要原料“奶粉”及主要辅料“乳清粉”制成的产品，以“高浓缩乳清乳酸菌发酵饮料原液”命名。

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 13104 及 GB 317 的规定。
- 4.1.4 乳酸菌发酵剂应符合 GB 2782 及 QB/T 4575 的规定。
- 4.1.5 乳清粉应符合 GB 13674 的规定。
- 4.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.7 食用葡萄糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.8 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 4.1.9 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 4.1.10 蛋白酶应符合 GB 25594 的规定。
- 4.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。



- 4.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 4782 的规定。
- 4.1.13 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.14 羧酸丙二醇酯应符合 GB 10614 的规定。
- 4.1.15 乳酸应符合 GB 2023 的规定。
- 4.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1888.39 的规定。
- 4.1.17 可溶性大豆多糖应符合中华人民共和国卫生部公告（2008 年第 13 号）的规定。
- 4.1.18 乳酸链球菌素应符合 GB 2394 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的要求。

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	糊型适口，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	无肉眼可见杂质。

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	≥ 3.0
可溶性固形物 (以 20℃ 折光计), %	≥ 20
铅 ^a (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.04
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定
^a 为稀释 5 倍后的检测值。	

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	活性
菌落总数	—	$n=5, c=2, m=10^5$ CFU/ml, $M=10^6$ CFU/ml
乳酸菌数, CFU/ml	出厂 销售 \geq	1.0×10^6 有活菌检出
大肠菌群		$n=5, c=2, m=10$ CFU/ml, $M=100$ CFU/ml
霉菌, CFU/ml	\leq	20
酵母菌, CFU/ml	\leq	20
沙门氏菌		$n=5, c=0, m=0/25$ ml
金黄色葡萄球菌		$n=5, c=1, m=100$ cfu/ml, $M=1000$ 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。

5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12696 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

自开瓶盖, 首先嗅其气味、尝其滋味是否正常, 继而徐徐倒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 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.6 乳酸菌数

按 GB 4789.35 规定的方法测定。

6.7 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

6.8 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.9 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4、GB 4789.10（平板计数法）规定的方法检验。

6.10 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

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、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：

- a) 原料来源、设备有较大变化时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；
- c) 正常生产每6个月；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

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不少于8个最小销售包装单位，总量不少于4.0kg（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8个最小销售包装单位，总量不少于4.0kg（测定净含量允差的样本另计）。

7.4 判定规则

检验项目中，所有检验项目符合本标准规定，判定该次型式检验结论为“合格”；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、GB28050 及 GB7101 的规定，并标示“建议使用前稀释倍数不低于 8 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、净含量及符合 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国家相关规定。

8.3 运输

非活性高浓度乳酸菌发酵饮料原液应常温或冷藏或冷冻运输；活性高浓度乳酸菌发酵饮料原液应冷冻运输。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 非活性高浓度乳酸菌发酵饮料原液应常温或冷藏或冷冻贮存；活性高浓度乳酸菌发酵饮料原液应冷冻贮存。产品应贮存在阴凉、避光、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 0.1m 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

在本标准规定的贮存条件下，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

贮存温度条件	产品保质期
冷冻	12个月
冷藏	3个月
常温	8个月

编制说明

乳味饮料是以深井水(经粗滤、精滤、反渗透过滤)、白砂糖、果葡糖浆、奶粉(全脂奶粉、脱脂奶粉、乳清蛋白粉)、浓缩果汁或浆(浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、黄桃浓缩汁、黄桃果浆、蓝莓浓缩汁、树莓浓缩汁或浆、葡萄浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、香蕉浓缩汁或浆、红枣汁或浆、百香果浓缩汁)、乳酸菌发酵饮料原液【非活性】【水、脱脂奶粉、葡萄糖、乳酸菌(嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、干酪乳杆菌)】、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、脱脂乳粉、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、乳酸乳球菌酸亚种)、食品添加剂(柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、山梨酸钾)】、奇亚籽、无糖椰果果粒、圆苞车前子壳粉、藜麦粉、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、单、双硬脂酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、琼脂、山梨酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、食用香精(草莓香精、苹果香精、蓝莓香精、葡萄香精、猕猴桃香精、黄桃香精、香蕉香精、红枣香精、百香果香精、乳酸菌味香精)中的几种为原料,经调配、过滤、瞬时高温杀菌、灌装(或先灌装后高温杀菌)、包装而制成的乳味饮料。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 7101 要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

商丘市梁园区人和食品饮料厂

QB