



410775S-2019



焦作市明仁天然药物有限责任公司企业标准

Q/JMY 0063S-2019

---

# 双纤苏打饮料

2019-04-13 发布

2019-04-13 实施

---

焦作市明仁天然药物有限责任公司 发布

## 前 言

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

本标准中附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由焦作市明仁天然药物有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李青川、梅拥军、苏艳利。

本标准自发布实施日起替代 Q/JMY 0063S-2019(备案号：410416S-2019，2019-02-12 发布实施)。

H N

Q B

# 双纤苏打饮料

## 1 范围

本标准规定了双纤苏打饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水（经过滤，二级反渗透）、果葡糖浆、抗性糊精、聚葡萄糖、浓缩柠檬汁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液、碳酸氢钠、柠檬酸、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、山梨酸钾、柠檬香精、仙人掌香精、蜜桃香精、青橘香精、玫瑰香精中的几种，经调配、混合、滤过、臭氧杀菌、灌装、包装加工而成的双纤苏打饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.5 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.6 柠檬香精、仙人掌香精、蜜桃香精、青橘香精、玫瑰香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 抗性糊精应符合附录 A 的规定。
- 2.1.13 玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液应符合附录 B 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 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，应符合表 1 的规定
色 泽		无色或微黄色	
气 味	双纤苏打饮料（柠檬味）	有柠檬味，无异味	
	双纤苏打饮料（仙人掌青橘味）	有仙人掌味，无异味	
	双纤苏打饮料（蜜桃味）	有蜜桃味，无异味	
	双纤苏打饮料（玫瑰味）	有玫瑰味，无异味	
滋 味	双纤苏打饮料（柠檬味）	滋味柔和，微甜可口，无异味	
	双纤苏打饮料（仙人掌青橘味）	滋味柔和，微甜可口，无异味	
	双纤苏打饮料（蜜桃味）	滋味柔和，微甜可口，无异味	
	双纤苏打饮料（玫瑰味）	滋味柔和，微甜可口，无异味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

H N

Q B

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值	2.4~4.5	GB/T 5750
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), % $\geq$	0.5	GB/T 12143
总砷 (以 As 计), mg/L $\leq$	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L $\leq$	0.05	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg $\leq$	0.50	GB 5009.28
三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg $\leq$	0.25	GB 22255
溴酸盐, $\mu$ g/L $\leq$	10.0	GB/T 5750
膳食纤维, g/100mL $\geq$	1.5	GB/T 22224 第二法

## 2.4 微生物限量

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 $\leq$	10				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL $\leq$	10				GB 4789.15
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

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。  
\*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 食品生产加工过程中的卫生要求

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; 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: 感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、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/CBL**

**山东百龙创园生物科技股份有限公司企业标准**

Q/CBL 00383-2017  
代替 Q/CBL 00383-2016

---

**抗性糊精**

山东省市场监督管理局公告 山东省企业标准备案专章号	
备案号	3714 0292 S-2017
实施日期	2017年12月6日至2020年12月5日

2017-12-01 发布 2017-12-01 实施

**山东百龙创园生物科技股份有限公司**

Q/CSL 0038S-2017

山东百龙创冠生物科技股份有限公司企业标准

### 前言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。  
 本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。  
 本标准由山东百龙创冠生物科技股份有限公司提出并起草。  
 本标准代替 Q/CSL 0026S-2016《抗性糊精》。  
 本标准主要起草人：于昭强、邵光伟、张兴福、刘双双。  
 本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。



标准编号

标准编号	Q/CSL 0063S-2019
标准名称	抗性糊精
起草人	于昭强、邵光伟、张兴福、刘双双
发布日期	2019-08-01
实施日期	2019-08-01

起草人：于昭强、邵光伟、张兴福、刘双双  
 审核人：张兴福、刘双双

山东百龙创冠生物科技股份有限公司

Q/DBL 00045-2017

## 抗性糊精

## 1 范围

本标准规定了抗性糊精的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用淀粉为原料，使用植物活性炭、盐酸、氢氧化钠等食品加工助剂，经配料、糊精化反应、溶解、脱色过滤、离子交换、浓缩、干燥、包装等工业工序加工而成的抗性糊精。

## 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）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志  
 GB 1488.9 食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸  
 GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠  
 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则  
 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 4789.13 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
 GB 5406.4 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
 GB 5406.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定  
 GB 5406.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
 GB 5406.31 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定  
 CF 5746 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 8883 食用小麦淀粉  
 GB/T 8884 马铃薯淀粉  
 GB/T 8885 食用玉米淀粉  
 GB 9683 复合食品包装卫生标准  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 20884 麦芽糊精  
 GB/T 20889 葡萄糖浆  
 GB/T 22224 食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量比-紫外光谱法  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 29275 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭  
 GB/T 29343 木薯淀粉  
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q/CBL 00085-2017

国家市场监督管理总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

## 2 技术要求

## 2.1 原辅料

## 2.1.1 食用淀粉

应符合GB 31531的要求,其他指标符合GB/T 8884或GB/T 8885或GB/T 8883或GB/T29343或其他食品安全标准的要求。

## 2.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

## 2.1.3 植物活性炭(木屑活性炭)

应符合GB 29011的规定。

## 2.1.4 盐酸

应符合GB 1886.9的规定。

## 2.1.5 氢氧化钠

应符合GB 1886.20的规定。

## 2.2 生产工艺

原料→配料→糖转化反应→溶解→脱色过滤→离子交换→浓缩→色层分离→脱色过滤→离子交换→浓缩→干燥→包装→检验→入库。

## 2.3 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	白色至淡黄色
滋味、气味	略有甜味,有固有气味,无异味
外观	无定形粉末
杂质	无肉眼可见杂质

## 2.4 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 6.5
灰分, g/100g	≤ 0.3
总固体含量, g/100g	≥ 82
pH	4.0-6.5
砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5
二价化铁残留量(Fe <sup>2+</sup> ), g/kg	≤ 0.05

## 2.5 微生物指标

应符合表3的规定。

Q/ORE 0308S-2017

表 3 微生物指标

项目		采用方案 <sup>a</sup> 及限量
菌落总数/(CFU/g)	≤	100
大肠菌群(SFU/g)	≤	10
金黄色葡萄球菌/25g		不得检出
沙门氏菌/25g		不得检出

注：<sup>a</sup>产品的采收和处理按 GB 4789.1 执行。**3.6 净含量及允许短缺量**

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 78 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

**4 食品添加剂****4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。****4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及其补充关于食品添加剂的公告的规定。****5 生产加工过程卫生要求**

应符合 GB 14881 的规定。

**6 检验方法****6.1 感官检验**

取样品适量于 250ml 烧杯中，在自然光线下，观察其色泽和组织状态，嗅其气味。用玻璃棒取适量样品放入口中，品尝其滋味（品尝第二个样品时，应用清水漱口）。做好记录。

**6.2 理化检验****6.2.1 水分**

按 GB/T 20494 中 6.3 规定的方法测定。

**6.2.2 pH 值**

按 GB/T 20985 中规定的方法测定。

**6.2.3 总膳食纤维含量**

按 GB/T 22224 中第二法规定的方法测定。

**6.2.4 灰分**

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

**6.2.5 铅**

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

**6.2.6 总砷**

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

**6.2.7 二氧化硫残留量**

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

**6.3 微生物指标****6.3.1 菌落总数**

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

**6.3.2 大肠菌群**

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

**6.3.3 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）**

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法测定。

**6.4 净含量检验**

Q/DBL 0008S-2017

按JJF 1070规定的方法进行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一批次、同一配方、同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

### 7.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，抽样基数不少于 50kg，产品按 $\sqrt{N}/2$ 取样，N 为产品包装单位总件数，将所取样品充分混匀，放入干燥的玻璃瓶中，瓶上注明产品名称、数量、取样日期及取样者姓名，一份供检验用，一份留样备检。

### 7.3 检验

#### 7.3.1 出厂检验

##### 7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、水分、总膳食纤维、pH值、菌落总数和大肠菌群。

##### 7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再次复生产时；
- 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

#### 7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验项目全部符合本标准的要求，则判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格品。

7.4.3 其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。复检项目中只要有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标志应符合GB 7714、GB 28040及相应要求的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 产品内在包装采用食品级聚乙烯塑料袋或复合食品包装袋，应分别符合GB 4853.7和GB 9683的规定。

8.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观，无异味，便于装卸、储存和运输。

### 8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁倒摔、撞击、挤压。

### 8.4 贮存

Q/JMY 0063S-2019

- 8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，高地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。
  - 8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，产品保质期 24 个月。
- 



附录 B:

**Q/HMM**  
湖北梅尔梅森生物工程有限公司企业标准

Q/HMM0001S-2017



**玫瑰花提取液**

湖北省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章

编号	42 127 S-2017
有效期至	20 20 年 9 月 12 日止

湖北省卫  
食品安全

编号	42
有效期至	

2017-07-11 发布2017-07-21 实施

**湖北梅尔梅森生物工程有限公司 发布**

Q/JMY 0063S-2019



## 前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由湖北梅尔梅森生物工程有限公司提出并归口。

本标准起草单位：湖北梅尔梅森生物工程有限公司。

本标准主要起草人：丘健

## 玫瑰花提取液



### 1 范围

本标准规定了玫瑰花提取液的产品分类、技术要求、生产加工过程、检验方法、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以玫瑰花（重瓣红玫瑰）为原料，经过水蒸馏、冷凝，或直接干燥、收集等工艺生产的玫瑰花提取液。

### 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）适用于本文件。

- GB/T 191-2008 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂卫生标准
- 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/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18932.15 蜂蜜电导率测定方法

一  
有  
止  
一  
1

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 JJF1070 定量包装商品净含量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局(2009)第123号令《食品标识管理规定》  
 卫生部(2010年 第3号) 《DHA藻油、糖苷低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》

Q/HMM0013-2017



### 3 产品分类

玫瑰花(重瓣红玫瑰)提取液根据加工工艺的不同,分为高温玫瑰花(重瓣红玫瑰)提取液、低温玫瑰花(重瓣红玫瑰)提取液。

#### 3.1 高温玫瑰花(重瓣红玫瑰)提取液

以重瓣红玫瑰为原料,经加水蒸馏等工艺加工而成,作为食品、饮料的配料。

#### 3.2 低温玫瑰花(重瓣红玫瑰)提取液

以重瓣红玫瑰为原料,经热风干燥等工艺加工而成,作为食品、饮料的配料。

### 4 要求

#### 4.1 基本要求

不得添加任何非食用原料,不得超范围、超量使用食品添加剂,食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定,污染物限量应符合GB2762的规定,农药残留应符合GB2763的规定。

#### 4.2 原辅料要求

4.2.1 玫瑰花(重瓣红玫瑰):应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变,无肉眼可见外来杂质,质量指标应符合《中华人民共和国药典》2015年版的规定,并符合卫生部(2010年 第3号)《DHA藻油、糖苷低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的要求。

4.2.2 生产用水:应符合GB 5749的要求。

#### 4.3 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	
	低温	高温
色泽	无色透明或淡黄色	无色透明
质地状态	呈均匀的液体,无沉淀	
气味和滋味	具有新鲜天然玫瑰香气	具有玫瑰花香
杂质	无正常视力可见外来杂质	

— 1 —

— 2 —



#### 4.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	技术指标	
	低温玫瑰露酒取液	高温玫瑰露酒取液
酒	5.0-7.0	3.0-5.0
电导率 (μS/cm)	≤	500
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	≤	0.25

#### 4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25ml表示)			
	n	c	m	M
菌落总数, cfu/ml	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
大肠菌群, cfu/ml	5	2	1	10
霉菌, cfu/ml	≤		20	
酵母, cfu/ml	≤		20	
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000 CFU/ml

注: 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。

#### 4.6 净含量偏差

净含量应符合国家质检总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

#### 4.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

取100mL样品于洁净透明的500mL的烧杯中,置于明亮处,肉眼观察其色泽、组织形态、澄清度或均匀度,同时嗅其香气,品尝其滋味。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 pH 值

按GB 5009.237的规定执行。

##### 5.2.2 电导率

按GB/T 18932.15规定的方法测定。



### 5.2.3 铅

按 GB 5009.12 的规定测定。

## 5.3 微生物指标

### 5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定测定。

### 5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3MPN 计数法的规定测定。

### 5.3.3 酵母和霉菌

按 GB 4789.15 的规定测定。

### 5.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定测定。

### 5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 的规定测定。

## 5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定进行测定。

## 6 检验规则

产品的检验分出厂检验和型式检验。

### 6.1 组批与抽样

#### 6.1.1 组批

同一工艺、同一生产线、同一分装日期的产品为一批。

#### 6.1.2 抽样

出厂检验抽样方案按 GB/T 2828.1 的规定进行，采用一般检验水平 II，正常检验一次抽样方案，接受质量限 (AQL) 为 4。

### 6.2 出厂检验

每批产品必须经生产单位质量检验部门按本标准检验，检验合格并签发合格证书后，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、pH、电导率、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、净含量。

### 6.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部要求(原辅料要求除外)，正常生产时，每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

青  
案  
20  
月

- a) 产品鉴定或投产前；
- b) 停止生产3个月后恢复生产时；
- c) 原料来源、工艺或设计有重大改变，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。



#### 6.4 判定规则

所检项目全部合格列为合格。若出现不合格项目时，可增加抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复检。

### 7 标志、包装、贮存、运输和保质期

#### 7.1 标志

产品包装上的食品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，销售包装标识应符合《食品标识管理规定》。产品包装上的贮存标志应符合GB/T 191-2008的规定。

#### 7.2 包装

7.2.1 内包装塑料容器应符合GB 4806.7标准规定，不锈钢罐应符合GB 4806.9的要求。

7.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543规定。

#### 7.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有污染的物品混装。运输途中应轻装、轻卸、防雨防晒、不得抛掷、重压、和挤压。

#### 7.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、干燥、通风、有防潮、防霉、防鼠设施的低温（0-10℃）仓库中，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品混贮。堆放时应离地20cm以上。

#### 7.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为12个月。



H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以地下水（经过滤，二级反渗透）、果葡糖浆、抗性糊精、聚葡萄糖、浓缩柠檬汁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液、碳酸氢钠、柠檬酸、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、山梨酸钾、柠檬香精、仙人掌香精、蜜桃香精、青橘香精、玫瑰香精中的几种，经调配、混合、滤过、臭氧杀菌、灌装、包装加工而成的双纤苏打饮料。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/T 10789《饮料通则》、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。

本标准规定了双纤苏打饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

维生素C（抗坏血酸）在本品中作为抗氧化剂使用。

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。

焦作市明仁天然药物有限责任公司