



413273S-2025



新乡市天界山生物科技有限公司企业标准

Q/XTS 0004S-2025

果蔬酵素饮品（发酵型果蔬饮 品）

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

新乡市天界山生物科技有限公司 发布

前 言

附录 A、附录 B 为本标准规范性内容。

本标准由新乡市天界山生物科技有限公司提出。

本标准由新乡市太行有机酵素研究院、新乡市天界山生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：李志毅、张新、刘光升、李畅。

H N

Q B

果蔬酵素饮品（发酵型果蔬饮品）

1 范围

本标准规定了果蔬酵素饮品（发酵型果蔬饮品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山楂、野生柿子、大枣（干制大枣或新鲜大枣）、苹果、葡萄、菠萝、香蕉、草莓、枸杞、刺梨、桑椹、猕猴桃、蓝莓、黑莓、杨梅、石榴、枇杷、红果、沙棘、梨、木瓜、西瓜或白菜、胡萝卜、番茄、马铃薯、南瓜、冬瓜、苦瓜、西葫芦、黄瓜、青豆、菠菜中的多种原料，经清洗、筛选、整理、打浆，添加白砂糖、酵母发酵、过滤后的发酵液或直接用果蔬发酵液（汁）（配料详见附录 A），加入或不加入香菇、平菇、草菇、双孢蘑菇、金针菇、山药、姜、糙米、茯苓、黄精、玉米须、桑叶、葛根、薏苡仁、肉桂、牛蒡根、玉竹、罗汉果中的一种或多种经挑选、清洗、提取、过滤后的水溶液，加入水溶性膳食纤维（低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、羧甲基纤维素钠中的一种或几种）、益生元浓缩液、浓缩苹果清汁、诺丽果浆（或诺丽果汁）、小麦低聚肽粉、玉米低聚肽粉、海洋鱼低聚肽粉、胶原蛋白肽、透明质酸钠、L-阿拉伯糖中的一种或多种，添加或不添加山梨酸钾、聚葡萄糖、乳酸链球菌素、柠檬酸、DL-苹果酸、焦糖色中的一种或几种，经调配、灭菌（或不灭菌）、罐装、包装、加工而成的经发酵后的液体的添加量折合成果蔬汁（浆）（质量分数） $\geq 5\%$ 的果蔬酵素饮品（发酵型果蔬饮品）。

根据产品不同分为：果蔬酵素饮品、复合果蔬酵素饮品、透明质酸钠果蔬酵素饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 苹果应符合 GB/T 10651 或应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 酵母应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 大枣（干制大枣或新鲜大枣）应符合 GB/T 5835 或 GB/T 22345 的规定。

2.1.6 水果（山楂、柿子、葡萄、菠萝、香蕉、草莓、刺梨、桑椹、猕猴桃、蓝莓、黑莓、杨梅、石榴、枇杷、红果、沙棘、梨、木瓜、西瓜）、蔬菜（白菜、胡萝卜、番茄、马铃薯、南瓜、冬瓜、苦瓜、西葫芦、黄瓜、青豆、菠菜）、食用菌类（香菇、平菇、草菇、双孢蘑菇、金针菇）、药食同源（山药、姜、茯苓、黄精、桑叶、葛根、薏苡仁、肉桂、玉竹、罗汉果）、新资源食品（玉米须、牛蒡根）应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 果蔬发酵液（汁）应符合 GB/T 31121 的规定（见附录 A）。

2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。1

- 2.1.9 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 2.1.10 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.12 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.13 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.14 低聚半乳糖应符合 GB 1903.27 的规定。
- 2.1.15 益生元浓缩液应符合 Q/CLL 0006S 的规定，（见附录 B）。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.17 浓缩苹果清汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.18 诺丽果浆（或诺丽果汁）应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号或 GB/T 31121 的规定，其污染物限量 和农药最大残留限量分别应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 小麦低聚肽粉应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.20 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.21 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.22 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.23 透明质酸钠应符合国家卫生健康委关于蝉花子实体（人工培植）等 15 种“三新食品”的公告（2020 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.24 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.29 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	均匀液态，允许有少许沉淀	取样品 25mL，倒入洁净、透明的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀	
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，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℃，按折光计），%	≥	1.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.03	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
pH 值		2.5~4.5	GB 5009.237
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
a 仅适用于含山楂、苹果及其制品的产品。			
b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			

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 ^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，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 生产加工过程中卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、可溶性固形物、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。

H N

Q B

附录 A

果蔬发酵液（汁）

菠萝、柑橘、西红柿、木瓜、西瓜、油柑、梅子、葡萄、青梅、柠檬、葛根、生姜、苹果、葡萄柚、西兰花、山楂、红枣、桃子、洋葱、西芹、草莓、沙棘、刺梨、猕猴桃、柿子、木瓜、哈密瓜、红果、山药、冬瓜、西葫芦、南瓜、黄瓜、柠檬、梨、杨梅、黑莓、火龙果、杨桃、香蕉、蓝莓、石榴、枇杷、胡萝卜、李子、柚子中的一种或几种，加入或不加入黑糖，加入乳酸菌、酵母菌、醋化醋杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液链球菌嗜热亚种中的一种或几种。

H N

Q B



Q/CLL

山东龙力生物科技股份有限公司企业标准

Q/CLL 0006S-2022

企业标准信息公共服务平台
公开
2022年08月05日 09点20分

益生元浓缩液（浆）

企业标准信息公共服务平台
公开
2022年08月05日 09点20分

2022-06-26 发布

2022-07-01 实施

山东龙力生物科技股份有限公司

发布



Q/GLL 0006S-2022

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/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。
本标准由山东龙力生物科技股份有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：肖林、刘新卫、王春艳。
本标准自 2022 年 7 月发布实施。

企业标准信息公共服务平台
2022年08月05日 09点20分

企业标准信息公共服务平台
公开
2022年08月05日 09点20分



Q/CLL 0006S-2022

益生元浓缩液（浆）

1 范围

本标准规定了益生元浓缩液（浆）的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以玉米芯为原料采用高压蒸煮、木聚糖酶酶解，色谱分离、净化、浓缩制备而成。

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
- GB1886.9 食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸
- GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
- GB 1886.85 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（低压羧基化法）
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.5 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 5009.11 食品安全国家标准 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13508 聚乙烯吹塑容器
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求第2部分：葡萄糖浆（粉）
- QB/T 4483 木聚糖酶制剂
- GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
- GB/T 35545 低聚木糖
- QB/T 2492 低聚糖通用技术规则
- Q/CLL 0001S 低聚木糖
- BZ-YFL-05 玉米芯质量标准
- BZ-YFL-10 玉米芯粉质量标准
- 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第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义



Q/GLL 0006S-2022

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 益生元浓缩液（浆）

主要以木糖、L-阿拉伯糖、低聚木糖为主要成分的浓缩糖浆，各成分具有益生元特性。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 玉米芯

应符合 BZ-YFL-05 的规定。

4.1.2 玉米芯粉

应符合 BZ-YFL-10 的规定。

4.1.3 冰醋酸

应符合 GB1886.85 的规定。

4.1.4 植物活性炭（木质活性炭）

应符合 GB 29215 的规定。

4.1.5 盐酸

应符合 GB 1886.9 的规定。

4.1.6 氢氧化钠

应符合 GB 1886.20 的规定。

4.1.7 木聚糖酶制剂

应符合 QB/T 4483 及 GB 1886.174 的规定。

4.1.8 生产车间用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 生产工艺

玉米芯粉→调浆→高压蒸煮→酶解→净化浓缩→低聚木糖糖浆→色谱分离→净化浓缩→益生元浓缩液（浆）→包装→检验→入库。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
外 观	澄清透明液体，无肉眼可见杂质
滋 味	味甜，无异味
气 味	具有本品特有的气味，无异味

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固形物)，% \geq	60
pH	3.5—6.0
益生元含量，%（以木糖、L-阿拉伯糖、低聚木糖的面积百分比含量之和计） \geq	70



Q/CLL 0006S-2022

总砷(以 As 计), (mg/kg)	≤	0.3
铅(以 Pb 计), (mg/kg)	≤	0.5

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g (mL))	≤ 1000
大肠菌群/(MPN/g (mL))	≤ 3.0
酵母/(CFU/g (mL))	≤ 25
霉菌/(CFU/g (mL))	≤ 25
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品添加剂

5.1.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

本方法中用水符合 GB/T 6682 (含三级) 以上的水, 所用试剂除特殊注明外均为分析纯。

7.1 感官检验

按 GB/T 35545 规定的方法检测。

7.2 理化检验

7.2.1 干物质(固形物)

按 GB/T 35545 规定的方法检测。

7.2.2 pH

按 GB/T 20882.2 规定的方法测定。按仪器使用说明书调试和校正酸度计。测定时, 改为称取适量样品, 用新煮沸冷却(除去二氧化碳)的 pH 在 5.0-7.0 的水配制成干物质 10% 的待测液, 然后, 用水冲洗电极探头, 用滤纸轻轻吸干, 将电极插入待测样液中, 开启电磁搅拌器, 调节温度调节器, 使仪器指示温度与溶液温度相同, 稳定后读数。

7.2.3 益生元含量(HPLC法)

采用附录 A 方法检测。

7.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

7.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。



Q/GLL 0006S-2022

7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

7.3.3 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

7.3.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 规定的方法检验。

7.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

8.1.1 组批

以最后一道工序能均匀混合一起而后包装的一批成品，为一个生产批号。

8.1.2 抽样

按每一个生产批号为基础进行抽取样品，以代表该批号的产品质量。每批按总包装量的 10% 进行抽样，取样总量不少于 1000g。分三份：一份理化检验，一份微生物检验，一份留样备查。

8.2 出厂检验

8.2.1 产品出厂前应由质量检验部门逐批检验，合格后方可出厂。

8.2.2 产品出厂检验项目包括：感官、干物质（固形物）、pH、益生元含量（以木糖、L-阿拉伯糖、低聚木糖的面积百分比含量之和计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母每批必检。

8.3 型式检验

8.3.1 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、主要原辅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，再恢复生产时；
- 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

8.4 判定规则

抽取样品经检验，所检项目全部合格，则判该批产品为合格品；如果两项以上指标不合格则判该批产品不合格；如果在检验结果中有两项以下（含两项）指标不符合标准时，允许在同批产品中加倍重新抽样，如复检结果仍有一项不合格者则判该批产品为不合格品，如复检合格则判合格。微生物指标若有一项不符合标准要求，则判该批为不合格品。

9 标志、包装、运输和贮存

9.1 标志

9.1.1 包装容器外应标注：产品名称、规格、净含量、生产日期、保质期、贮存条件、生产厂名称、厂址、产品标准代号，其他内容如未在标签上标注，则应在说明书或合同中注明。应符合 GB 7718 和 GB28050 的规定。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。外销产品按合同执行。

9.2 包装

9.2.1 包装容器（瓶、桶）应符合 GB 4806.7 和 GB 13508 的要求，包装容器应整洁、卫生、无破损。

9.3 运输



Q/CLL 0006S-2022

9.3.1 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。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.4 贮存

本品应于室温，干燥通风处离地离墙贮存。产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期12个月。

企业标准信息公共服务平台
公开
2022年08月05日 09点20分

企业标准信息公共服务平台
公开
2022年08月05日 09点20分



Q/GLL 0006S-2022

附录 A (规范性附录)

A.1 范围

本方法规定了益生元浓缩液(浆)产品中的益生元含量的测定方法--高效液相色谱法

A.2 原理

同一时刻进入色谱柱的各组分,由于在流动相和固定相之间溶解、吸附、渗透或离子交换等作用的不同,随流动相在色谱柱两相之间进行反复多次的分配,由于各组分在色谱柱中的移动速度不同,经过一定长度的色谱柱后,彼此分离开,按顺序流出色谱柱,进入信号检测器,在记录仪上或数据装置上显示出各组分的谱峰数值,根据保留时间对照定性,以各组分的峰面积百分比表示益生元各组分含量。

A.3 材料

除非另有说明,本方法所用水为GB/T 6682规定的一级水。

A.3.1 标准品(或对照品)

- A.3.1.1 木糖: 纯度 \geq 98.5%
- A.3.1.2 木二糖: 纯度 \geq 95.0%
- A.3.1.3 木三糖: 纯度 \geq 95.0%
- A.3.1.4 木四糖: 纯度 \geq 95.0%
- A.3.1.5 木五糖: 纯度 \geq 95.0%
- A.3.1.6 木六糖: 纯度 \geq 95.0%
- A.3.1.7 L-阿拉伯糖: 纯度 \geq 98.5%

A.3.2 标准溶液配制

根据样品组成成分的特点,按需配制木糖、木二糖、木三糖、木四糖、木五糖、木六糖、L-阿拉伯糖中部分或者全部糖的标准溶液,其配制浓度满足色谱需要即可,以各糖出峰时间及其先后顺序定性判定样品中的各益生元组分。

A.4 仪器设备

- A.4.1 高效液相色谱仪: 配有示差折光检测器和柱温箱。
- A.4.2 过滤膜: 0.45 μ m 微孔水相滤膜。
- A.4.3 天平: 感量0.1mg。

A.5 色谱参考条件

- A.5.1 色谱柱: KS-802 内径 8mm, 柱长 300mm, 填料粒度 6 μ m 的离子型凝胶柱, 或同等性能的色谱柱。
- A.5.2 流动相: 水。
- A.5.3 流速: 0.6mL/min。
- A.5.4 柱温: 80 $^{\circ}$ C
- A.5.5 示差检测器温度: 45 $^{\circ}$ C
- A.5.6 进样量: 20 μ L。

A.6 分析步骤

A.6.1 试样溶液制备



Q/GLL 0006S-2022

将待测样品稀释至1.5%左右固形物，过0.45 μm针头式过滤器备用。

A. 6.2 标准溶液的测定

取配制好的各糖标准溶液（A. 3.2）20 μL，分别注入液相色谱仪中，测定相应的出峰时间。

A. 6.3 试样溶液的测定

取试样溶液 20 μL 注入液相色谱仪中，以保留时间依据 A. 6.2 各糖标准出峰时间进行定性，同时记录样品中益生元标志性成分，如木糖，低聚木糖，L-阿拉伯糖，各种糖的出峰时间，以面积归一法计算各种糖的组分百分比含量。

A. 7 计算公式：

$$1. XOS = \sum_{i=1}^7 x_i$$

$$2. M = X + A + XOS$$

M: 益生元含量，%

X: 木糖的面积百分比含量，%

A: L-阿拉伯糖的面积百分比含量，%

XOS: 低聚木糖（ $2 \leq i \leq 7$ ，即木二糖至木七糖中的一种或者多种组合）的面积百分比含量，%。

编制说明

果蔬酵素饮品（发酵型果蔬饮品）是以山楂、野生柿子、大枣（干制大枣或新鲜大枣）、苹果、葡萄、菠萝、香蕉、草莓、枸杞、刺梨、桑椹、猕猴桃、蓝莓、黑莓、杨梅、石榴、枇杷、红果、沙棘、梨、木瓜、西瓜或白菜、胡萝卜、番茄、马铃薯、南瓜、冬瓜、苦瓜、西葫芦、黄瓜、青豆、菠菜中的多种原料，经清洗、筛选、整理、打浆，添加白砂糖、酵母发酵、过滤后的发酵液或直接用果蔬发酵液（汁）（配料详见附录 A），加入或不加入香菇、平菇、草菇、双孢蘑菇、金针菇、山药、姜、糙米、茯苓、黄精、玉米须、桑叶、葛根、薏苡仁、肉桂、牛蒡根、玉竹、罗汉果中的一种或多种经挑拣、清洗、提取、过滤后的水溶液，加入水溶性膳食纤维（低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、羧甲基纤维素钠中的一种或几种）、益生元浓缩液、浓缩苹果清汁、诺丽果浆（或诺丽果汁）、小麦低聚肽粉、玉米低聚肽粉、海洋鱼低聚肽粉、胶原蛋白肽、透明质酸钠、L-阿拉伯糖中的一种或多种，添加或不添加山梨酸钾、聚葡萄糖、乳酸链球菌素、柠檬酸、DL-苹果酸、焦糖色中的一种或几种，经调配、灭菌（或不灭菌）、罐装、包装、加工而成的经发酵后的液体的添加量折合成果蔬汁（浆）（质量分数） $\geq 5\%$ 的果蔬酵素饮品（发酵型果蔬饮品）。

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 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本品属于果蔬汁饮料。

本标准中霉菌、酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新乡市天界山生物科技有限公司