



410866S-2022



安阳海帆生物科技有限公司企业标准

Q/AHSK 0003S-2022

风味饮料

2022-04-15 发布

2022-04-15 实施

安阳海帆生物科技有限公司 发布

前 言

附录A、B为规范性附录。

本标准由安阳海帆生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨瑞芳、聂海林。

本标准自发布实施之日起替代Q/AHSK 0003S-2019。

H N

Q B

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）为原料，加入浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁、浓缩西瓜汁、浓缩百香果汁、浓缩甜橙汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩西柚汁、浓缩黄瓜汁、浓缩桃浆、浓缩椰浆、浓缩香蕉浆、速溶茶粉（绿茶粉、茉莉花茶粉、红茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种）、薄荷浓缩液、红茶提取液、绿茶提取液、乌龙茶提取液、椰子粉、椰浆粉、人参提取物（人工种植5年及5年以下）、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液[白砂糖、脱脂奶粉、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、乳酸乳球菌乳酸亚种）]、乳清发酵液[水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）]、全脂奶粉、脱脂奶粉、蜂蜜中的一种或几种，加入黄桃果肉、橙肉、草莓果酱、菠萝丁、椰纤果、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖、冰糖、食用盐、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、低聚果糖、低聚木糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、磷酸、d1-酒石酸、碳酸氢钠、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、三氯蔗糖、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、结冷胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、亮蓝、 β -胡萝卜素、诱惑红、氯化钾、柠檬酸钾、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、二氧化碳、牛磺酸、烟酸、肌醇、烟酰胺、维生素B₁（盐酸硫胺素或硝酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇或5'-磷酸吡哆醛）、维生素B₁₂（盐酸氰钴胺或氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸钠或L-抗坏血酸）、维生素E（d- α -生育酚或dl- α -生育酚）、食用香精[柠檬香精、蜜桃香精、芒果香精、梨香精、苹果香精、草莓香精、哈密瓜香精、草莓香精、荔枝香精、菠萝香精、西瓜香精、百香果香精、橙香精、哈密瓜香精、青梅香精、西柚香精、黄瓜香精、桃香精、椰子香精、香蕉香精、绿茶香精、红茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精、薄荷香精、杂果香精、红牛香精、人参香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、乳酸菌发酵香精、酸奶香精中的一种或几种]中的几种，经调配、杀菌、灌装而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量不低于2.5%）。

产品根据不同的原辅料和风味分为：风味饮料、果味饮料、茶味饮料、酸奶风味饮料、乳酸菌发酵风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁、浓缩西瓜汁、浓缩百香果汁、浓缩甜橙汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩西柚汁、浓缩黄瓜汁、浓缩桃浆、浓缩椰浆、浓缩香蕉浆、薄荷浓缩液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 速溶茶粉（绿茶粉、茉莉花茶粉、红茶粉、乌龙茶粉）应符合 QB/T 4067 的规定。

- 2.1.4 红茶提取液、绿茶提取液、乌龙茶提取液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.5 人参提取物（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.6 椰浆粉、椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 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。
- 2.1.8 乳清发酵液应符合 Q/SHKJ 0009S 的规定，见附录 B。
- 2.1.9 全脂奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 黄桃果肉、橙肉、菠萝丁、椰纤果应清洁、无污染，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 草莓果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.20 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.21 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.24 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.26 DL-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.30 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.32 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.33 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.34 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.37黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.39果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.40蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.41海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.42结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.43山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.45柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.46日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.47亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.48 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.49诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.50氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.51柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.52D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.53羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.54三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.55乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.56二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.57牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.58烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.59肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.60烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.61维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.62维生素 B₁（硝酸硫胺素）应符合 GB 1903.20 的规定。
- 2.1.63维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.64维生素 B₆（5'-磷酸吡哆醛）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版二部的规定。
- 2.1.65维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.66维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版二部的规定。
- 2.1.67维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.68维生素 C（L-抗坏血酸钠）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.69维生素 E（d- α -生育酚）应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.70 维生素 E (d1- α -生育酚) 应符合 GB 29942 的规定。

2.1.71 食用香精应符合 GB 30616 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 | 取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀 | |

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), % | ≥ 0.1 | GB/T 12143 |
| pH 值 | 2.5~6.5 | GB 5009.237 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/L | ≤ 0.2 | GB 5009.12 |
| 乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg | ≤ 0.3 | GB/T 5009.140 |
| 环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg | ≤ 0.65 | GB 5009.97 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg | ≤ 0.6 | GB 5009.263 |
| 三氯蔗糖 ^a , g/kg | ≤ 0.25 | GB 22255 |
| 柠檬黄 ^a , g/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.35 |
| 日落黄 ^a , g/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.35 |
| 亮蓝 ^a , g/kg | ≤ 0.02 | GB 5009.35 |
| 诱惑红 ^a , g/kg | ≤ 0.1 | SN/T 1743 或 GB 5009.141 |
| β -胡萝卜素 ^a , g/kg | ≤ 2.0 | GB 5009.83 |
| 山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.28 |
| 苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| 乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg | ≤ 0.03 | GB 5009.278 |
| d1-酒石酸 ^a (以酒石酸计), g/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.157 |
| 磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.256 |
| 牛磺酸 ^b , g/kg | 0.4~0.6 | GB 5009.169 |

| | | |
|--|---------|----------------------------------|
| 烟酸 ^b , mg/kg | 3~18 | GB 5009.89 |
| 肌醇 ^b , mg/kg | 60~120 | GB 5009.270 |
| 维生素 B ₆ ^b , mg/kg | 0.4~1.6 | GB 5009.154 |
| 维生素 B ₁₂ ^b , μg/kg | 0.6~1.8 | GB/T 5009.217 或 GB 5413.14 |
| 维生素 B ₁ ^b , mg/kg | 2~3 | GB 5009.84 |
| 维生素 C ^b , mg/kg | 250~500 | GB 5009.86 |
| 维生素 E ^b , mg/kg | 10~40 | GB 5009.82 |
| 展青霉素 ^c , μg/kg | ≤ 20 | GB 5009.185 |
| 锌、铜、铁总和 ^d , mg/L | ≤ 20 | GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90 |
| <p>*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>a 适用于使用该食品添加剂的产品；</p> <p>b 适用于使用该食品营养强化剂的产品检验；</p> <p>c 适用于添加浓缩苹果汁的产品；</p> <p>d 适用于易拉罐包装的产品；</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）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。</p> | | |

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 | ≤ | 20 | | | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/mL | ≤ | 20 | | | 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/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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 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

合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

备案编号：320256S-2020

备案日期：2020-02-18



Q/SHKJ

生合生物科技（扬州）有限公司企业标准

Q/SHKJ 0005S-2020

代替 Q/SHKJ 0005S-2017

高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列

2020-01-09 发布

2020-02-19 实施

生合生物科技（扬州）有限公司发布

前 言

本标准代替 Q/SHKJ 0005S-2017《高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列》，主要在以下方面进行了修订：
——修改了命名规则及保质期。

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 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的规定，参照了 GB/T 21732《含乳饮料》。

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“铅（以 Pb 计）”指标（以稀释 5 倍计） $\leq 0.04\text{mg/L}$ ，严于 GB 7101 及 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》关于含乳饮料中铅（以 Pb 计） $\leq 0.05\text{mg/L}$ 的要求。

本标准由生合生物科技（扬州）有限公司提出、起草并修订。

本标准主要起草人：姜益军、何卫星、徐德丰、赖宁燕、杨锁华、王旭。

本标准 2017 年 06 月首次发布，2020 年 01 月第一次修订。

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、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、乳清蛋白粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、酵母抽提物、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、海藻酸丙二醇酯、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。凡是注明日期的引用文件，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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- 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 1886.226 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- 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 20882 果葡糖浆
 GB/T 20883 麦芽糖
 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 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 食品中致病菌限量
 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
 QB 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》
 中华人民共和国原卫生部公告（2008年第13号）
 原卫生部 卫办监督发〔2010〕65号 《可用于食品的菌种名单》

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”，或“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（非活菌型）”或“非活菌型+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”，或“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（杀菌型）”或“杀菌型+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”，或“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（活菌型）”或“活菌型+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”，或“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（未杀菌型）”或“未杀菌型+高浓缩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 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 及 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 乳酸菌发酵剂应符合 QB/T 4575 及原卫生部卫办监督发〔2010〕65号的规定。
- 4.1.5 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 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 果葡糖浆应符合 GB 15203 及 GB/T 20882 的规定。
- 4.1.9 麦芽糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.10 乳糖应符合符合 GB 25595 的规定。
- 4.1.11 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 4.1.12 蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

Q/SHKJ 0005S-2020

- 4.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
 4.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
 4.1.15 果胶应符合 GB 25533 的规定。
 4.1.16 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
 4.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
 4.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
 4.1.19 可溶性大豆多糖应符合中华人民共和国原卫生部公告（2008 年第 13 号）的规定。
 4.1.20 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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 | 具有该产品应有的色泽，色泽均匀。 |
| 滋味和气味 | 酸甜适口，具有该产品特有的滋味、气味、无异味、无异臭。 |
| 组织状态 | 呈均匀细腻的乳液，允许有少量沉淀。 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来异物。 |

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 以稀释 5 倍计。 | |

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/活菌型/未杀菌型 | 非活性/非活菌型/杀菌型 |
| 菌落总数, CFU/mL | — | $n=5, c=2, m=10^2, M=10^4$ |
| 乳酸菌总数, CFU/mL 出厂 销售 \geq | 1.0×10^7 按产品标签标注的乳酸菌数执行 | — |
| 大肠菌群 | $n=5, c=2, m=1, M=10$ | |
| 霉菌, CFU/mL \leq | 20 | |
| 酵母, CFU/mL \leq | 20 | |
| 沙门氏菌 | $n=5, c=0, m=0/25\text{mL}$ | |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/mL | $n=5, c=1, m=100, M=1000$ | |

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 12695 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

启开瓶盖, 首先嗅其气味、尝其滋味是否正常, 继而徐徐倾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 可溶性固形物

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 乳酸菌总数

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

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) 食品安全监督部门提出要求时。

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

Q/SHKJ 0005S-2020

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应低于 5 倍”；产品的运输包装标志如下：产品名称、生产日期（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/非活菌型/杀菌型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应常温或冷藏或冷冻运输；活性/活菌型/未杀菌型高浓缩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/非活菌型/杀菌型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应常温或冷藏或冷冻贮存；活性/活菌型/未杀菌型高浓缩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 0.5m 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

在本标准规定的贮运条件下，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

| 贮运温度条件 | 产品保质期 |
|---------|-------|
| -10℃或以下 | 12 个月 |
| 0-10℃ | 9 个月 |
| 常温 | 8 个月 |

附录B

H N

Q B

备案编号：321274S-2020

备案日期：2020-05-28



Q/SHKJ

生合生物科技（扬州）有限公司企业标准

Q/SHKJ 0009S-2020

代替 Q/SHKJ 0009S-2017

乳清发酵液系列（食品加工用）

2020-05-07 发布

2020-05-29 实施

生合生物科技（扬州）有限公司发布

前 言

本标准代替 Q/SHKJ 0009S - 2017 《乳清发酵液系列（食品加工用）》，主要在以下方面进行了修订：
——增加了原料“蛋白酶”。
——更新了“规范性引用文件”。

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 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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 食品中致病细菌限量》的规定，参照了 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。

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“铅（以 Pb 计）”指标 $\leq 0.04\text{mg/L}$ ，严于 GB 7101 及 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》关于含乳饮料中铅（以 Pb 计） $\leq 0.05\text{mg/L}$ 的要求。

本标准由生合生物科技（扬州）有限公司提出、起草并修订。

本标准主要起草人：杨锁华、王旭、何卫星、徐德丰、赖宁燕。

本标准 2017 年 06 月首次发布，2020 年 05 月第一次修订。

乳清发酵液系列(食品加工用)

1 范围

本标准规定了乳清发酵液系列(食品加工用)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、乳清粉或乳清蛋白粉为主要原料,选择性添加乳酸菌发酵剂、果(蔬)汁、浓缩果(蔬)汁、速溶茶粉、食品加工用酵母、白砂糖、食用葡萄糖、乳糖、乳粉、稀奶油、奶油、无水奶油、酵母抽提物、果葡糖浆、麦芽糖浆、食品用香精、乳酸、食品工业用加工助剂(磷酸二氢钾、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸三钠、磷酸二氢铵、磷酸氢二铵、聚二甲基硅氧烷及其乳液、氢氧化钠、蛋白酶),经溶解、杀菌、冷却、接种、培养发酵、离心(过滤)或不离心(过滤)、调配、均质、杀菌或不杀菌、灌装而成的乳清发酵液系列(食品加工用)(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/T 317 白砂糖
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.20 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 4789.2 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- 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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 20883 麦芽糖
 GB/T 20886 食品加工用酵母
 GB/T 23527 蛋白酶制剂
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25560 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钾
 GB 25564 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钠
 GB 25565 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钠
 GB 25568 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
 GB 25569 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢铵
 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 食品中致病菌限量
 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 30613 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二铵
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 QB/T 4067 食品工业用速溶茶
 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》
 原卫生部 卫办监督发(2010)65号 《可用于食品的菌种名单》

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“乳清发酵液+（非活性）”或“非活性+乳清发酵液”命名。
- 3.1.2 未经过杀菌处理的产品，以“乳清发酵液+（活性）”或“活性+乳清发酵液”命名。
- 3.2 产品按主要原料及辅料不同分为相应品种并命名。
- 3.2.1 以“乳清粉”为主要原料制成的产品，以“原味+乳清发酵液”命名。
- 3.2.2 以主要原料“乳清粉”及辅料“食品用香精”制成的产品，以“香精风味名称+乳清发酵液”命名。示例：添加芒果风味香精的产品，命名为“芒果风味乳清发酵液”。
- 3.2.3 以主要原料“乳清粉”及辅料“果汁”制成的产品，以“该水果名称”+“味”+“乳清发酵液”命名。示例：添加苹果汁的产品，命名为“苹果味乳清发酵液”。

4 要求

4.1 原料

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 乳清粉和乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 及 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 食用葡萄糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.5 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 4.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

Q/SHKJ 0009S-2020

- 4.1.7 稀奶油、奶油、无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.8 食品加工用酵母应符合 GB/T 20886 的规定。
- 4.1.9 乳酸菌发酵剂应符合 QB/T 4575 及原卫生部卫办监督发〔2010〕65 号的规定。
- 4.1.10 浓缩果（蔬）汁应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.11 果（蔬）汁应符合 GB 7101 的规定。
- 4.1.12 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 4.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.14 果葡糖浆应符合 GB 15203 及 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.15 麦芽糖浆应符合 GB 15203 及 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.1.18 磷酸二氢钾应符合 GB 25560 的规定。
- 4.1.19 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 4.1.20 磷酸二氢钠应符合 GB 25569 的规定。
- 4.1.21 磷酸三钠应符合 GB 25565 的规定。
- 4.1.22 磷酸二氢铵应符合 GB 25569 的规定。
- 4.1.23 磷酸氢二铵应符合 GB 30613 的规定。
- 4.1.24 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 4.1.25 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 4.1.26 蛋白酶应符合 GB/T 23527 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 | 具有该产品应有的色泽，色泽均匀。 |
| 滋味和气味 | 酸甜适口，具有该产品特有的滋味、气味、无异味、无异臭。 |
| 组织状态 | 呈均匀细腻的透明或半透明液或乳浊液，允许有少量沉淀，允许有分层现象。 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来异物。 |

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|---------------------------|----------------|
| 铅(以 Pb 计), mg/L | ≤ 0.04 |
| 展青霉素 ^a , μg/kg | ≤ 50 |
| 食品添加剂 | 符合 GB 2760 的规定 |

a 仅适用于含苹果汁、山楂汁的产品。

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 | 非活性 |
| 菌落总数, CFU/mL | — | $n=5, c=2, m=10^2, M=10^4$ |
| 乳酸菌总数, CFU/mL 出厂 销售 \geq | 1.0×10^6 按产品标签标注的乳酸菌数执行 | — — |
| 大肠菌群, CFU/mL | $n=5, c=2, m=1, M=10$ | |
| 霉菌, CFU/mL \leq | 20 | |
| 酵母, CFU/mL | — | ≤ 20 |
| 沙门氏菌 | $n=5, c=0, m=0/25\text{mL}$ | |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/ml | $n=5, c=1, m=100, M=1000$ | |

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 12695 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

启开瓶盖, 首先嗅其气味、尝其滋味是否正常, 继而徐徐倾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 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法测定。

6.4 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.5 乳酸菌总数

按 GB 4789.35 规定的方法测定。

6.6 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

6.7 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.8 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。

6.9 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、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) 食品安全监督部门提出要求时。

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 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 GB 7101 的规定；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

非活性乳清发酵液应常温或冷藏或冷冻运输；活性乳清发酵液应冷冻运输。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 非活性乳清发酵液应常温或冷藏或冷冻贮存；活性乳清发酵液应冷冻贮存。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 0.5m 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

在本标准规定的贮运条件下，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

| 贮运温度条件 | 产品保质期 |
|---------|-------|
| -10℃或以下 | 12 个月 |
| 0-10℃ | 10 个月 |
| 常温 | 8 个月 |

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）为原料，加入浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁、浓缩西瓜汁、浓缩百香果汁、浓缩甜橙汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩西柚汁、浓缩黄瓜汁、浓缩桃浆、浓缩椰浆、浓缩香蕉浆、速溶茶粉（绿茶粉、茉莉花茶粉、红茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种）、薄荷浓缩液、红茶提取液、绿茶提取液、乌龙茶提取液、椰子粉、椰浆粉、人参提取物（人工种植5年及5年以下）、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液[白砂糖、脱脂奶粉、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、乳酸乳球菌乳酸亚种）]、乳清发酵液[水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）]、全脂奶粉、脱脂奶粉、蜂蜜中的一种或几种，加入黄桃果肉、橙肉、草莓果酱、菠萝丁、椰纤果、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖、冰糖、食用盐、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、低聚果糖、低聚木糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、磷酸、d1-酒石酸、碳酸氢钠、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、三氯蔗糖、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、结冷胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、亮蓝、 β -胡萝卜素、诱惑红、氯化钾、柠檬酸钾、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、二氧化碳、牛磺酸、烟酸、肌醇、烟酰胺、维生素B₁（盐酸硫胺素或硝酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇或5'-磷酸吡哆醛）、维生素B₁₂（盐酸氰钴胺或氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸钠或L-抗坏血酸）、维生素E（d- α -生育酚或dl- α -生育酚）、食用香精[柠檬香精、蜜桃香精、芒果香精、梨香精、苹果香精、草莓香精、哈密瓜香精、草莓香精、荔枝香精、菠萝香精、西瓜香精、百香果香精、橙香精、哈密瓜香精、青梅香精、西柚香精、黄瓜香精、桃香精、椰子香精、香蕉香精、绿茶香精、红茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精、薄荷香精、杂果香精、红牛香精、人参香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、乳酸菌发酵香精、酸奶香精中的一种或几种]中的几种，经调配、杀菌、灌装而成的风味饮料（其中果味饮料的果汁含量不低于2.5%）。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《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

安阳海帆生物科技有限公司