



413341S-2025



焦作市明仁天然药物有限责任公司企业标准

Q/JMY 0022S-2025

苏打风味饮料

2025-11-26 发布

2025-11-26 实施

焦作市明仁天然药物有限责任公司 发布

前 言

本标准的附录 A 或附录 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。

本标准适用于焦作市明仁天然药物有限责任公司以及以下与本公司相关的其他公司：

1. 焦作市明仁天然药物有限责任公司云台山分公司

生产商地址：修武县七贤镇焦辉路南侧（焦作市明仁堂天然药物有限公司院内 1 楼 106 号）

H N

Q B

苏打风味饮料

1 范围

本标准规定了苏打风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以地下水（经过滤，二级反渗透）、碳酸氢钠、果葡糖浆、浓缩果汁(浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁中的一种或几种)为原料，添加维生素 C（抗坏血酸）、玫瑰花(重瓣红玫瑰)提取液、低聚木糖、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、罗汉果浓缩汁、鲜白茅根（水提）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苋菜红（仅适用于苏打果味饮料）、食品用香精（玫瑰香精、柠檬香精、荔枝香精、香草香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的苏打风味饮料。

根据添加原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 浓缩荔枝汁应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液应符合 GB/T 31326 或附录 A 或附录 B 的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 或 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 低聚木糖应符合 GB/T 20882.4 或国家卫计委 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.19 鲜白茅根应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》卫法监发[2002]51号既是食品又是药品的物品名单的规定。

2.1.20 罗汉果浓缩汁应符合 GB 17325 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、性状及杂质，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、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，酸甜可口，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
pH 值	3.0~5.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），% \geq	0.5	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/kg \leq	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg \leq	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg \leq	0.3	GB 5009.140
磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计），g/kg \leq	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg \leq	0.5	GB 5009.28
阿斯巴甜 ^a ，g/kg \leq	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg \leq	0.25	GB 5009.298
苋菜红 ^a ，g/kg \leq	0.05	GB 5009.35
展青霉素 ^b ， μ g/kg \leq	20.0	GB 5009.185
a: 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 b: 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。		

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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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。 *该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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

备案号:4207265-2019

Q/NSMG

倪氏国际玫瑰产业股份有限公司企业标准

Q/NSMG 0002S-2019

代替Q/NSMG 0002S-2016



玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

2019-03-15 发布

2019-06-20 实施

倪氏国际玫瑰产业股份有限公司发布

Q/NSMG 0002S-2019

前 言

本标准的编写格式符合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。

本标准由倪氏国际玫瑰产业股份有限公司提出。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院有限公司、倪氏国际玫瑰产业股份有限公司。

本标准主要起草人：张五九、薛洁、王德良、蔡旭东、吴晓川、陈秀娟、檀富荣。

本标准于2012年09月19日由倪氏国际玫瑰产业股份有限公司负责人倪庆伟批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2013年5月20日首次发布。

本标准代替Q/NSMG 0002S-2016（2016年6月20日发布），并与Q/NSMG 0002S-2016（2016年6月20日发布）比较主要变化如下：

—规范性引用文件中GB/T 4756-1998 食品安全国家标准 石油液体手工取样方法已作废，被GB/T 4756-2015 食品安全国家标准 石油液体手工取样方法代替。

—规范性引用文件GB 5009.11-2003 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定已作废，被GB 5009.11-2014 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定代替。

—规范性引用文件GB/T 6908-2008 锅炉用水和冷却水分析方法电导率的测定已作废，被GB/T 6908-2018锅炉用水和冷却水分析方法 电导率的测定代替。

—规范性引用文件NY 5316 无公害食品 可食用花卉已作废，修改为NY/T 1506 绿色食品食用花卉。

—删除了4.3感官要求中的高温提取液的相关要求。

—删除了4.4理化指标中的高温提取液的相关规定。

—调整了理化指标铅指标限量值，删除了菌落总数指标。

—删除了7.1 标志中“产品名称可根据产品分类标示为“玫瑰提取液（×温）””

调整标准的发布时间为2019年3月15日。

Q/NSMG 0002S-2019

玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

1 范围

本标准规定了玫瑰提取液的定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以重瓣红玫瑰为原料，经直接干燥、收集等工艺，作为食品、饮料的原料的液态产品。

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 191-2008	包装储运图示标志
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 4756-2015	食品安全国家标准 石油液体手工取样方法
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
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 5009.11	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/T 4789.21-2003	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5750.4-2006	生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标
GB/T 6908-2018	锅炉用水和冷却水分析方法 电导率的测定
GB 9684	食品安全国家标准 不锈钢制品
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型卫生标准
GB/T 12456-2008	食品中总酸的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
NY/T 1506	绿色食品食用花卉

3 技术要求

3.1 基本要求

Q/NSMG 0002S-2019

不得添加任何非食用的原料。不得超范围、超限量使用食品添加剂。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定，食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.2 原料要求

3.2.1 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合 NY/T 1506 的规定，并符合卫生部 2010 年第 3 号公告要求。

3.2.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.3 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	无色透明或淡黄色
组织状态	呈均匀液体，无沉淀
气味和滋味	具有天然玫瑰花香气
杂质	无正常视力可见外来杂质

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
pH	5.0~7.0
电导率 ($\mu\text{S}/\text{cm}$)	≤ 500
总砷 (以 As 计) / (mg/Kg)	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/Kg)	≤ 0.48

3.5 微生物指标

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			
	n	c	m	M
大肠菌群/ (CFU/mL)	5	2	10	10^2
霉菌和酵母/ (CFU/mL)	\leq	10^2		
沙门氏菌 / (25mL)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000

^a 样品的分析和处理按 GB 4789.1 执行

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求按 GB 14881 的规定执行。

Q/NSMG 0002S-2019

4 检验方法

4.1 感官要求

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

4.2 理化指标

4.2.1 pH值

按GB/T 12456-2008规定的方法，从酸度计上读取数值。

4.2.2 电导率

按GB/T 6908-2018规定的方法测定。

4.2.3 总砷

按GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

4.3.2 霉菌和酵母菌数

按GB 4789.15规定的方法检验。

4.3.3 致病菌

分别按GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批

以连续生产，同一工艺，同一生产线，同一分装日期作为一个批次。

5.2 出厂检验

5.2.1 抽样方法和数量

按GB/T 2828相关规定抽样，或从取样口采取流量比例取样，开始时取样一次，以后每2立方米取样一次。

5.2.2 检验项目

每批产品出厂前，应对感官指标、pH值、电导率、大肠菌群、霉菌和酵母计数进行检验。

Q/NSMG 0002S-2019

4 检验方法

4.1 感官要求

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

4.2 理化指标

4.2.1 pH值

按GB/T 12456-2008规定的方法，从酸度计上读取数值。

4.2.2 电导率

按GB/T 6908-2018规定的方法测定。

4.2.3 总磷

按GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

4.3.2 霉菌和酵母菌数

按GB 4789.15规定的方法检验。

4.3.3 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批

以连续生产，同一工艺，同一生产线，同一分装日期作为一个批次。

5.2 出厂检验

5.2.1 抽样方法和数量

按GB/T 2828相关规定抽样，或从取样口采取流量比例取样，开始时取样一次，以后每2立方米取样一次。

5.2.2 检验项目

每批产品出厂前，应对感官指标、pH值、电导率、大肠菌群、霉菌和酵母计数进行检验。

Q/NSMG 0002S-2019

5.3 型式检验

5.3.1 检验项目为本标准技术要求中感官和理化指标规定的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料来源、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 停产三个月及以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现2个项目以内的不合格项时，可加倍抽样复验，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。微生物项目不合格不得复验。

6 标志、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标志

产品标签应标明产品名称、产地、厂名、规格、生产日期、标准编号或者批号。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准的要求；塑料包装容器符合GB 4806.7、GB 9687的相关规定，不锈钢储罐应符合GB 4806.9、GB 9684的相关规定。

6.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的低温仓库（0到10度）内贮存。

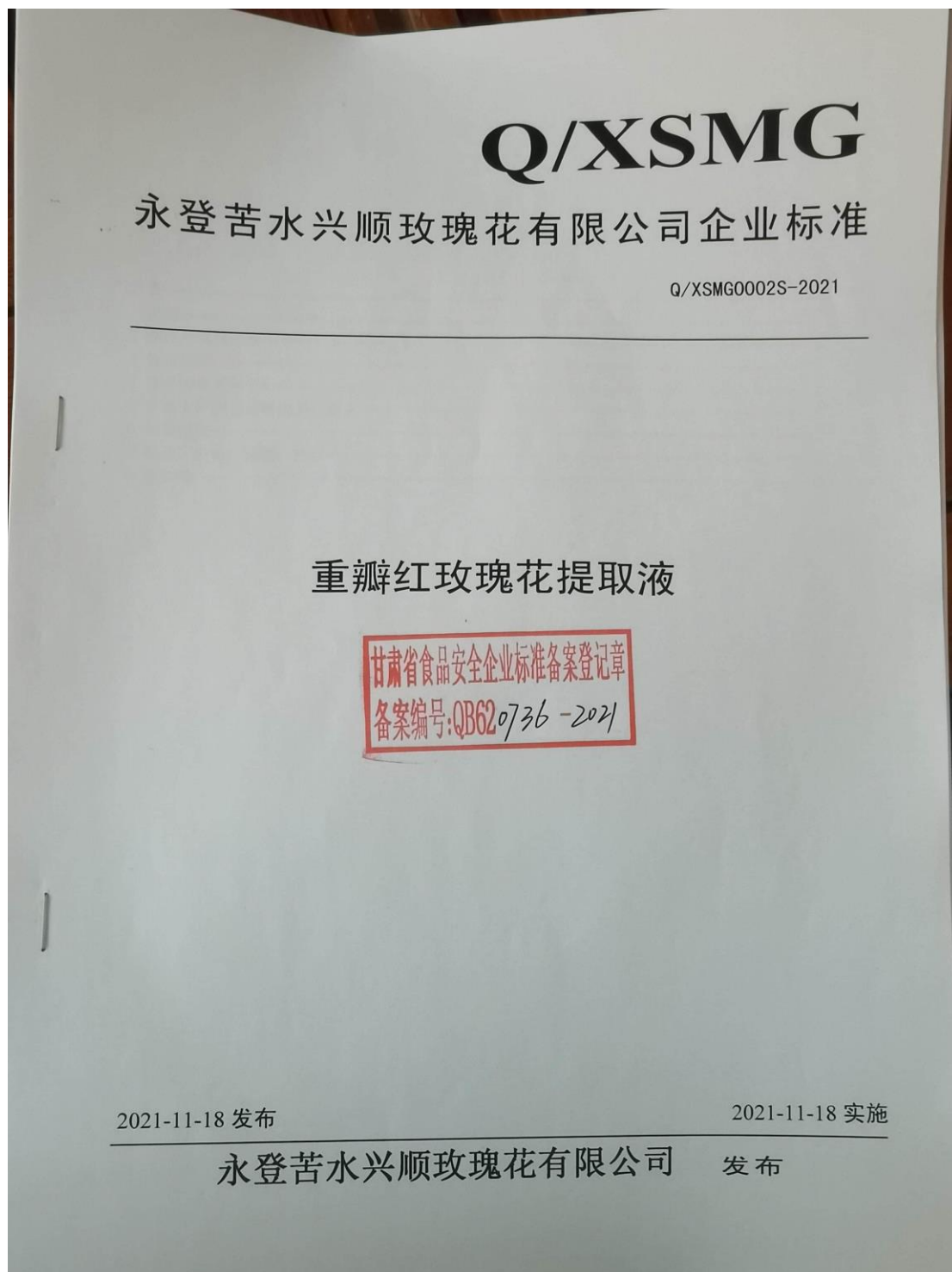
6.4 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期12个月。

附录 B:



Q/XSMG

永登苦水兴顺玫瑰花有限公司企业标准

Q/XSMG0002S-2021

重瓣红玫瑰花提取液

甘肃省食品安全企业标准备案登记章
备案编号:QB62 0736-2021

2021-11-18 发布

2021-11-18 实施

永登苦水兴顺玫瑰花有限公司 发布

Q/XSMG0002S-2021

前 言

本标准根据GB/T 1.1-2020规定起草。
本标准由永登苦水兴顺玫瑰花有限公司提出并负责起草。
本标准主要起草人：王兴顺 王光莹
本标准于2021年11月18日首次发布并实施。

Q/XSMG0002S-2021

目 次

前言.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求	1
4 食品添加剂.....	2
5 食品生产加工过程的卫生要求.....	2
6 检验规则.....	2
7 标志、包装、运输、贮存.....	3
8 保质期	3

重瓣红玫瑰花提取液

1 范围

本标准规定了重瓣红玫瑰花提取液的技术要求以及试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存要求。

本标准适用于以鲜或食盐腌制的重瓣红玫瑰花为原料，经加水（1:2）浸泡、蒸馏、冷凝、灭菌、装桶（瓶）等工序制成的重瓣红玫瑰花提取液。

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，仅注日期的版本适用于本标准。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 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 4789.15	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 5009.12	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/T 5461	食用盐
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 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 1506	绿色食品 食用花卉
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令第75号《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123号《食品标识管理规定》	

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 重瓣红玫瑰花：应符合NY/T 1506的规定。

3.1.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.1.2 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

3.2 感官要求

Q/XSMG0002S-2021

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	无色	GB 7101
滋味和气味	具有玫瑰特有的香味，无异味。	
组织形态	清亮透明或略带浊度，允许有少量析出物沉淀。	
杂质	正常视力下无可见外来异物。	

3.3 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
pH值	4.5~6.5	GB5009.237

3.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表3 有害物质限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案*及限量（若非指定，均以CFU/mL）表示				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板读数法
霉菌 ≤			20		GB 4789.15
酵母 ≤			20		GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4

注：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070 规定的方法测定。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

6 检验规则

6.1 组批

Q/XSMG0002S-2021

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为20个包装（总量不少于10升），12个包装用于检验，8个包装留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目感官、净含量、pH值、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 市场监督管理机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.6全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识管理规定》的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定

7.2 包装

包装材料 and 容器应符合GB 4806.7要求，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.3.4 在摄氏零度以下运输时，必须有防冻措施。

7.4 贮存

产品离地、离墙应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

8 保质期

Q/XSMG0002S-2021

在符合本标准规定的贮运条件下,产品自生产之日起保质期为12个月。

编制说明

本标准适用于以地下水（经过滤，二级反渗透）、碳酸氢钠、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁中的一种或几种）为原料，添加维生素 C（抗坏血酸）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液、低聚木糖、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、罗汉果浓缩汁、鲜白茅根（水提）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苋菜红（仅适用于苏打果味饮料）、食品用香精（玫瑰香精、柠檬香精、荔枝香精、香草香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的苏打风味饮料。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

维生素 C 在本标准中作抗氧化剂使用。

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