



411840S-2026



河南鲜啤福鹿家酒业有限公司企业标准

Q/HXFLJ 0002S-2026

# 风味配制酒（发酵酒配制 酒）

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

河南鲜啤福鹿家酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南鲜啤福鹿家酒业有限公司提出。

本标准起草单位：河南鲜啤福鹿家酒业有限公司。

本标准主要起草人：周义博、关海龙、荆云飞、申朋展 。

本标准自发布之日起替代：Q/HXFLJ 0002S-2026（备案号：410540S-2026，备案日期：2026-3-13）。

H N

Q B

# 风味配制酒（发酵酒配制酒）

## 1 范围

本标准规定了风味配制酒（发酵酒配制酒）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于风味配制酒（发酵酒配制酒），根据产品不同可分为：风味水果发酵酒配制酒（发酵酒配制酒）、风味啤酒配制酒（发酵酒配制酒）。

风味水果发酵酒配制酒（发酵酒配制酒）是以水、果汁或浓缩果汁（苹果汁、葡萄汁、樱桃汁、梨汁的一种或几种）为主要原料，加入或不加入果蔬（经去皮或榨汁）、加入酵母，加入或不加入酵母抽提物和（或）酵母水解物，经发酵制成的水果发酵酒为基酒，再经离心或过滤除去全部或部分悬浮物，添加果蔬粉、鲜果蔬汁（或浓缩果蔬汁、果泥）、饮料类（注1）、普洱茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、花茶浓缩液、香水柠檬浓缩液、可可浓缩液中的一种或几种，加入或不加入胡椒、可可豆（粉碎）、咖啡豆（粉碎）、香菜、豆蔻（粉碎）、生姜、丁香、枣、茶叶【绿茶、黄茶、黑茶、白茶、青茶(乌龙茶)、红茶、花茶中的一种或几种】、茶粉、咖啡浓缩液、速溶咖啡粉、咖啡、可可粉、巧克力、椰浆粉、果酱、食用花卉及花卉粉（注2）、姜、百合、党参、地黄、花椒、枸杞、葛根、黑胡椒、莲子、木瓜、蒲公英、桑葚、肉桂、山楂、酸枣仁、桃仁、铁棍山药、怀地黄、怀山药、铁皮石斛、乌梅、西洋参、小茴香、杏仁中的一种或几种浸提、除渣，添加或不添加食用盐、海水自然晶盐、果葡糖浆、麦芽糖、蜂蜜、红糖、黑糖中的一种或两种，添加或不添加靛蓝及其铝色淀（包括靛蓝，靛蓝铝色淀）、黑豆红、红花黄、红米红、红曲黄色素、红曲米，红曲红、姜黄、焦糖色（加氨生产）、焦糖色（苛性硫酸盐法）、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、可溶性大豆多糖、萝卜红、玫瑰茄红、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、天然苋菜红、甜菊糖苷、甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠)、环己基氨基磺酸钙、杨梅红、叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐、诱惑红、栀子黄、栀子蓝、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐(包括D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠)、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、L-苹果酸钠、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、阿拉伯胶、半乳甘露聚糖、冰乙酸(低压羰基化法)、冰乙酸(又名冰醋酸)、赤藓糖醇、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油(又名丙三醇)、柑橘黄、高粱红、谷氨酸钠、瓜尔胶、果胶、槐豆胶(又名刺槐豆胶)、黄原胶(又名汉生胶)、结冷胶、聚丙烯酸钠、卡拉胶、抗坏血酸(又名维生素C)、抗坏血酸钙、抗坏血酸钠、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基甲基纤维素(简称“HPMC”)、琼脂、天然胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种，再经杀菌或不杀菌、充或不充二氧化碳，经沉降、灌装、贴标、装箱的生产工艺加工制成的风味水果发酵酒配制酒（发酵酒配制酒）。

风味啤酒配制酒（发酵酒配制酒）是以水、麦芽为主要原料，添加啤酒花或啤酒花制品（压缩啤酒花、颗粒啤酒花、二氧化碳酒花浸膏中的一种或几种），加入或不加入果汁或浓

缩果汁（苹果汁、葡萄汁、樱桃汁、梨汁的一种或几种）、果蔬（经去皮或榨汁）中的一种或几种，加入酵母，加入或不加入酵母抽提物和（或）酵母水解物，经发酵制成的啤酒为基酒，再经离心或过滤除去全部或部分悬浮物，添加果蔬粉、鲜果蔬汁（或浓缩果蔬汁、果泥）、饮料类（注 1）、普洱茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、花茶浓缩液、香水柠檬浓缩液、可可浓缩液中的一种或几种，加入或不加入胡椒、可可豆（粉碎）、咖啡豆（粉碎）、香菜、豆蔻（粉碎）、生姜、丁香、枣、茶叶【绿茶、黄茶、黑茶、白茶、青茶（乌龙茶）、红茶、花茶中的一种或几种】、茶粉、咖啡浓缩液、速溶咖啡粉、咖啡、可可粉、巧克力、椰浆粉、果酱、食用花卉及花卉粉（注 2）、姜、百合、党参、地黄、花椒、枸杞、葛根、黑胡椒、莲子、木瓜、蒲公英、桑葚、肉桂、山楂、酸枣仁、桃仁、铁棍山药、怀地黄、怀山药、铁皮石斛、乌梅、西洋参、小茴香、杏仁中的一种或几种浸提、除渣，添加或不添加食用盐、海水自然晶盐、果葡糖浆、麦芽糖、蜂蜜、红糖、黑糖中的一种或两种，添加或不添加靛蓝及其铝色淀（包括靛蓝，靛蓝铝色淀）、黑豆红、红花黄、红米红、红曲黄色素、红曲米，红曲红、姜黄、焦糖色（加氨生产）、焦糖色（苛性硫酸盐法）、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、可溶性大豆多糖、萝卜红、玫瑰茄红、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天然苋菜红、甜菊糖苷、甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）、环己基氨基磺酸钙、叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐、诱惑红、栀子黄、栀子蓝、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐（包括 D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠）、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、L-苹果酸钠、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、阿拉伯胶、半乳甘露聚糖、冰乙酸（低压羧基化法）、冰乙酸（又名冰醋酸）、赤藓糖醇、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油（又名丙三醇）、柑橘黄、高粱红、谷氨酸钠、瓜尔胶、果胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、黄原胶（又名汉生胶）、结冷胶、聚丙烯酸钠、卡拉胶、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钙、抗坏血酸钠、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基甲基纤维素（简称“HPMC”）、琼脂、天然胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种，再经杀菌或不杀菌、充或不充二氧化碳，经沉降、灌装、贴标、装箱的生产工艺加工制成的风味啤酒配制酒（发酵酒配制酒）。

注1：饮料类{复合果蔬汁、冻梨风味饮料浓浆、冷冻香水柠檬汁、冷冻浓缩红西柚汁、冷冻冻梨汁、荔枝原浆、冷冻浓缩热带水果果汁饮料浓浆（苹果浓缩汁、橙浓缩汁、杏浓缩汁、菠萝浓缩汁、香蕉果泥、百香果浓缩汁、蜜柑浓缩汁、芒果浓缩汁、青柠浓缩汁、番石榴果泥、柠檬酸、胡萝卜素、食品用香精、维生素C）、冷冻浓缩白葡萄汁、青苹果接骨木莓风味果汁饮料浓浆、复合莓果风味果汁饮料浓浆、草莓风味果汁饮料浓浆、树莓草莓风味果汁饮料浓浆、车厘子风味果汁饮料浓浆、杏皮茶浓缩原浆、龙井提取液、茶浓缩原浆、发酵椰浆（杀菌型）、乳酸菌饮料原液（杀菌型）、乳酸菌发酵原液（杀菌型）、果葡糖浆饮料、山楂乌梅味饮料浓浆、爆米花风味饮料浓浆、红枣浓浆、红枣青汁、樱桃接骨木莓风味浓缩

果汁、山楂浓缩浆、白桃乌龙味饮料浓浆、茶饮料（乌龙茶饮料、红茶饮料、绿茶饮料、白茶饮料、黑茶饮料、花茶饮料中的一种或多种）中的一种或几种}

注2：食用花卉及花卉粉【重瓣红玫瑰花瓣、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花、关山樱花、玫瑰茄（洛神花）、代代花、杜仲雄花、干制三七花、白扁豆花、枇杷花、槐花、金银花、菊花（怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）】

## 2要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 麦芽应符合 QB/T 1686 的规定。
- 2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 啤酒花应符合 QB/T 3770.1 的规定。
- 2.1.4 酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 鲜果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6 浓缩果蔬汁、果泥应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 茶饮料应符合 GB/T 21733 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.8 海水自然晶盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 普洱茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、花茶浓缩液、香水柠檬浓缩液、可可浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 发酵椰浆、荔枝原浆、樱桃接骨木莓风味浓缩果汁、山楂浓缩浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.11 乳酸菌饮料原液（杀菌型）应符合 GB/T 21732 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.12 酒花制品应符合 GB/T 20369 的规定。
- 2.1.13 可可豆、咖啡豆应符合 LS/T 3221 的规定。
- 2.1.14 咖啡豆应符合 NY/T 604 的规定。
- 2.1.15 胡椒、豆蔻（粉碎）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 鲜果蔬、怀地黄、怀山药应清洁、卫生、无污染、无腐烂变质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.18 百合、丁香、花椒、枸杞、葛根、黑胡椒、槐花、姜、金银花、菊花（（怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊）、莲子、木瓜、蒲公英、桑葚、肉桂、山楂、酸枣仁、桃仁、乌梅、小茴香、杏仁、枣应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 党参、铁皮石斛、西洋参应符合卫健委（2023 年第 9 号）公告的规定。
- 2.1.21 地黄应符合国家卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。

- 2.1.22食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23重瓣红玫瑰花瓣应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.24杜仲雄花应符合原卫计委《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.25丹凤牡丹花应符合卫生部《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.26干制三七花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27玫瑰茄（洛神花）应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.28枇杷花应符合国家卫生健康委员会《关于弯曲乳杆菌等 24 种“三新食品”的公告》（2019 年第 2 号）的规定。
- 2.1.29茉莉花、桂花应符合清洁、无夹杂物、霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.30**关山樱花应符合国家卫生健康委《关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告》（2022 年第 1 号）的规定。
- 2.1.31代代花、白扁豆花应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.32冻梨风味饮料浓浆、冷冻香水柠檬汁、冷冻浓缩红西柚汁、冷冻冻梨汁、冷冻浓缩热带水果果汁饮料浓浆、冷冻浓缩白葡萄汁、青苹果接骨木莓风味果汁饮料浓浆、复合莓果风味果汁饮料浓浆、草莓风味果汁饮料浓浆、树莓草莓风味果汁饮料浓浆、车厘子风味果汁饮料浓浆、龙井提取液、果葡糖浆饮料、山楂乌梅味饮料浓浆、爆米花风味饮料浓浆、红枣浓浆、红枣青汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.33杏皮茶浓缩原浆应符合应符合 GB/T 31121 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.34乳酸菌发酵原液（杀菌型）应符合 Q/ZJYH 0017S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.35茶粉应符合应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.36果葡糖浆应符合应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.37复合果蔬汁、果泥应符合应符合 GB/T 31121 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.38茶浓缩原浆应符合应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.39麦芽糖应符合应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.40食用花卉粉应清洁、无虫 蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.41咖啡浓缩液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.42速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.43果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

- 2.1.44椰浆粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.45红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.46黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.47咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.48可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.49巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.50靛蓝应符合 GB 28317 的规定。
- 2.1.51靛蓝铝色淀应符合 GB 1886.357 的规定。
- 2.1.52黑豆红应符合 GB 1886.115 的规定。
- 2.1.53红花黄应符合 GB 1886.61 的规定。
- 2.1.54红米红应符合 GB 25534 的规定。
- 2.1.55红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.56红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.57红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.58姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.59焦糖色（加氨生产）、焦糖色（苛性硫酸盐法）、焦糖色（苛性硫酸盐法）、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.60可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.61萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.62玫瑰茄红应符合 GB 28312 的规定。
- 2.1.63三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.64天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.65甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.66甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.67环己基氨基磺酸钙应符合 GB 29217 的规定。
- 2.1.68杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.69叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.70叶绿素铜钾盐应符合 GB 1886.307 的规定。
- 2.1.71诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.72栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.73栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.745'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.755'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。

- 2.1.765'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.77D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.78D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.79DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.80DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.81L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.82L-苹果酸钠应符合《关于(±)-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的公告》(2018 年第 8 号) 的规定。
- 2.1.83 $\alpha$ -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.84 $\gamma$ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.85阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.86半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。
- 2.1.87冰乙酸(低压羰基化法)应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.88冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.89赤藓糖应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.90醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.91单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.92改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.93甘油(又名丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.94柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.95高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.96谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.97瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.98果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.99槐豆胶(又名刺槐豆胶)应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.100黄原胶(又名汉生胶)应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.101甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.102结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.103聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.104卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.105抗坏血酸(又名维生素 C)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.106抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.107抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

- 2.1.108木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.109柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.110柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.111柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.112羟丙基甲基纤维素（简称“HPMC”）应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.113琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.114天然胡萝卜素应符合 GB 31624 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                                        |
|----|-------------------------|---------------------------------------------|
| 外观 | 酒体有光泽，允许有悬浮物和沉淀物（非外来异物） | 将适量样品注入洁净、干燥的品酒杯中，在自然光下，观察其外观、色泽。闻其香气，品其口味。 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽               |                                             |
| 香气 | 有明显的果香或蔬菜或花香气           |                                             |
| 口味 | 味纯正、酸甜适中，韵味悠长           |                                             |

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        |
|----------------------------------------------------------|--------|-------------|
| 酒精度 <sup>a</sup> /（%vol）                                 | 2~18   | GB 5009.225 |
| *铅（以 Pb 计） /（mg/kg）                                      | ≤ 0.15 | GB 5009.12  |
| 展青霉素 <sup>b</sup> /（μg/kg）                               | ≤ 20   | GB 5009.185 |
| 叶绿素铜钠盐 <sup>c</sup> /（g/kg）                              | ≤ 0.5  | GB 5009.260 |
| 靛蓝及其铝色淀（以靛蓝计） <sup>e</sup> /（g/kg）                       | ≤ 0.1  | GB 5009.35  |
| 三氯蔗糖（又称蔗糖素） <sup>e</sup> /（g/kg）                         | ≤ 0.25 | GB 5009.298 |
| 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） <sup>e</sup> /（g/kg）                       | ≤ 0.21 | SN/T 3854   |
| 甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠），环己基氨基磺酸钙（以环己基氨基磺酸计） <sup>e</sup> /（g/kg） | ≤ 0.65 | GB 5009.97  |
| 诱惑红（以诱惑红计） <sup>e</sup> /（g/kg）                          | ≤ 0.05 | GB 5009.35  |
| 栀子黄 <sup>e</sup> /（g/kg）                                 | ≤ 0.3  | GB 5009.149 |
| 二氧化碳气容量（20℃） <sup>d</sup> /（倍）                           | ≥ 1.5  | GB/T 10792  |
| 锡 <sup>e</sup> （以 Sn 计） /（mg/kg）                         | ≤ 250  | GB 5009.16  |

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 酒精度实测值与标签标示允许的负偏差为“-1.0%vol”。

b 仅限于添加苹果、山楂及其制品的产品。

c 仅限添加相应食品添加剂的产品检验，同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

d 仅限于充 CO<sub>2</sub> 的配制酒。

e 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的的产品。

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     | 采样方案及限量 <sup>a</sup> |   |        |   | 检验方法       |
|---------|----------------------|---|--------|---|------------|
|         | n                    | c | m      | M |            |
| 沙门氏菌    | 5                    | 0 | 0/25mL | / | GB4789.4   |
| 金黄色葡萄球菌 | 5                    | 0 | 0/25mL | / | GB 4789.10 |

a 采样方案按 GB 4789.1 或 GB 4789.25 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12696 和 GB 14881 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，真菌毒素的限量符合 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

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。



浙江省食品安全企业标准备案表

|                                                 |                                      |                                                                                                                         |                             |                   |            |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------|------------|
| 企业名称                                            |                                      | 浙江 益弘 食品有限公司                                                                                                            |                             |                   |            |
| 注册地址                                            |                                      | 浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路660号                                                                                                   |                             |                   |            |
| 食品标准名称                                          |                                      | 乳酸菌发酵原液                                                                                                                 | 标准编号                        | Q/ZJYH 0017S-2023 |            |
| 标准发布时间                                          |                                      | 2023-11-22                                                                                                              | 标准实施时间                      | 2023-12-06        |            |
| 适用的食品类型                                         |                                      | 含乳饮料                                                                                                                    |                             |                   |            |
| 食品安全相关内容                                        | 严于食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准的具体项目、指标值及相关规定 | 项目及指标值                                                                                                                  | 项目                          |                   | 指标值        |
|                                                 |                                      |                                                                                                                         | 铅（以pb计）                     |                   | 0.01 mg/kg |
|                                                 |                                      | 依据的食品安全标准名称及项目、指标值                                                                                                      | 食品安全标准名称                    | 项目                | 指标值        |
|                                                 |                                      |                                                                                                                         | GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 | 铅（以pb计）           | 0.05 mg/kg |
|                                                 | 其他说明                                 |                                                                                                                         | 无                           |                   |            |
| 其他食品安全指标内容                                      |                                      | 企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准及相关规定。<br><input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 |                             |                   |            |
| 本企业对照备案的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 |                                      |                                                                                                                         |                             |                   |            |
| 备案号：330500015-2024                              |                                      |                                                                                                                         |                             |                   |            |
| 2024 年 01 月 04 日                                |                                      |                                                                                                                         |                             |                   |            |

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者浙江省食品安全地方标准冲突的，该备案自动废止，备案更新后，原备案自行废止。



## 前 言

本标准的填写格式符合 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。  
本标准代替了 Q/ZJYH 0017S-2022 《乳酸菌发酵原液》，本标准与 Q/ZJYH 0017S-2022 《乳酸菌发酵原液》相比，主要变化为：

- 对产品定义进行了修订；
- 分类命名规则，参考 GB 7101 进行了修改；
- 理化指标中，删除了铅稀释检测的要求，增加了发酵过程中苯甲酸含量的要求；
- 对组批概念进行了修订；
- 对型式检验周期进行修订；
- 对保质期进行了修订。

本标准贯彻执行了 GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》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的规定。

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

本标准由浙江益弘食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邢雪峰、吴丽娇。

本标准改版制定。

2023-11-01 发布

2023-12-01 实施

浙江益弘食品有限公司 发布

Q/ZJYH 0017S-2023

## 前 言

本标准的填写格式符合 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。

本标准代替了 Q/ZJYH0017S-2022 《乳酸菌发酵原液》，本标准与 Q/ZJYH0017S-2022 《乳酸菌发酵原液》相比，主要变化为：

- 对产品定义进行了修订；
- 分类命名规则，参考 GB 7101 进行了修改；
- 理化指标中，删除了铅稀释检测的要求，增加了发酵过程中苯甲酸含量的要求；
- 对组批概念进行了修订；
- 对型式检验周期进行修订；
- 对保质期进行了修订。

本标准贯彻执行了 GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》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的规定。

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

本标准由浙江益弘食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邢雪峰、吴丽娟。

本标准为改版制定。

## 1 乳酸菌发酵原液范围

本标准规定了乳酸菌发酵原液的要求、食品生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以水、乳或乳制品为主要原料，添加或不添加乳清蛋白粉、葡萄糖、乳糖、白砂糖和麦芽糖等食品原料中的一种或几种，经乳酸菌、酵母菌其中一种或几种培养发酵，添加水、白砂糖、果葡糖浆、乳酸等食品原料中的一种或几种，添加或不添加可溶性大豆多糖、海藻酸丙二醇酯、果胶、柠檬酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、山梨酸钾等食品添加剂，添加或不添加食品用香精、食品工业用加工助剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液），再经过滤、均质或不均质、杀菌或不杀菌，灌装而成的乳酸菌发酵原液。

## 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 1886.226 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 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 5009.28 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

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 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 饮料企业良好生产规范

Q/ZJYH 0017S-2023

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉  
GB/T 20880 食用葡萄糖  
GB/T 20882.4 果葡糖浆  
GB/T 20883 麦芽糖  
GB/T 21732 含乳饮料  
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖  
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 预包装食品中致病菌限量  
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  
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
LS/T 3301 可溶性大豆多糖  
QB/T 4575 食品加工用乳酸菌  
可用于食品的菌种名单

### 3 分类及命名规则

3.1 经过杀菌/不杀菌处理的产品，以“乳酸菌发酵原液+（非活菌型/活菌型）”或“非活菌型/活菌型+乳酸菌发酵原液”，或“乳酸菌发酵原液+（杀菌型/非杀菌型）”或“杀菌型/非杀菌型+乳酸菌发酵原液”命名。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.2 乳清蛋白粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.3 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.4 乳糖：应符合 GB 25595 的规定。
- 4.1.5 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.6 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 4.1.7 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.8 海藻酸丙二醇酯应符合 GB/T 1886.226 的规定。
- 4.1.9 乳酸：应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.1.10 果胶：应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.11 乳酸菌：应符合 QB/T 4575 的规定。
- 4.1.12 酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.13 可溶性大豆多糖：应符合 LS/T 3301 的规定。
- 4.1.14 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

Q/ZJYH 0017S-2023

- 4.1.16 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.17 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.18 蔗糖素（三氯蔗糖）：应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.20 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 4.1.21 其他食品原辅料应符合相应的食品安全要求。
- 4.1.22 食品添加剂、食品营养强化剂应符合相应的食品安全要求。

## 4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 指 标                 |
|-------|---------------------|
| 色泽    | 具有该品应有的色泽，色泽均匀      |
| 滋味和气味 | 酸甜纯正，无其他异味          |
| 组织状态  | 呈液体状，允许有少量沉淀，无分层现象。 |
| 杂质    | 无正常视力可见外来异物。        |

## 4.3 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            |
|-------------------------|----------------|
| 蛋白质，%                   | ≥ 1.5          |
| 可溶性固形物，%                | ≥ 10           |
| 苯甲酸 <sup>a</sup> （g/kg） | ≤ 0.03         |
| 铅（以Pb计），mg/kg           | ≤ 0.04         |
| 食品添加剂                   | 符合 GB 2760 的规定 |
| 真菌毒素限量                  | 符合 GB 2761 规定  |
| 其他污染物限量                 | 符合 GB 2762 规定  |

<sup>a</sup> 属于发酵过程中产生的苯甲酸。

## 4.4 微生物要求

- 4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 4.4.2 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。
- 4.4.3 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目         | 指 标                        |
|-------------|----------------------------|
| 菌落总数，CFU/mL | $n=5, c=2, m=10^5, M=10^6$ |
| 大肠菌群，CFU/mL | $n=5, c=2, m=1, M=10$      |
| 酵母，CFU/mL   | ≤ 20                       |
| 霉菌，CFU/mL   | ≤ 20                       |

Q/ZJYH 0017S-2023

4.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号令执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

用目测、鼻嗅、口尝的方法进行。

6.2 理化指标

6.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

按 GB5009.5 规定的方法测定。

6.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 经商业无菌生产的产品。按照 GB 4789.26 规定的方法测定。

6.3.2 菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.3.3 乳酸菌总数按 GB 4789.35 规定的方法测定。

6.3.4 大肠菌群按 GB 4789.3 第二法规定的方法测定。

6.3.5 酵母和霉菌按 GB 4789.15 规定的方法测定。

6.3.6 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)规定的方法测定。

6.4 净含量允差

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一品种、同一生产线、同一生产日期、同一包装规格的产品为一批。

7.2 抽样方法和抽样数量

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）。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂前生产单位都应按本标准进行出厂检验，产品需得到质量部门批准后方

Q/ZJYH 0017S-2023

、菌落总数、大肠菌群、净含量。

应进行型式检验。  
产品的质量：

品，不得复检。除上述微生物指  
从该批次产品中加倍抽样复检。

品营养标签应符合 GB 28050《预  
GB/T 191 的规定。

6

污染、有异味的物品混运。搬运

8.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、阴凉、干燥的仓库内，并应离地 20cm、离墙 30cm、不得与有毒有害、有污染、有异味的物品混贮一室，并掌握先进先出的原则。

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  |
|--------|--------|
| 2~10℃  | 不低于9个月 |
| 常温     | 不低于6个月 |

HN

QB

## 编制说明

本标准适用于风味配制酒（发酵酒配制酒），根据产品不同可分为：风味水果发酵酒配制酒（发酵酒配制酒）、风味啤酒配制酒（发酵酒配制酒）。

风味水果发酵酒配制酒（发酵酒配制酒）是以水、果汁或浓缩果汁（苹果汁、葡萄汁、樱桃汁、梨汁的一种或几种）为主要原料，加入或不加入果蔬（经去皮或榨汁）、加入酵母，加入或不加入酵母抽提物和（或）酵母水解物，经发酵制成的水果发酵酒为基酒，再经离心或过滤除去全部或部分悬浮物，添加果蔬粉、鲜果蔬汁（或浓缩果蔬汁、果泥）、饮料类（注1）、普洱茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、花茶浓缩液、香水柠檬浓缩液、可可浓缩液中的一种或几种，加入或不加入胡椒、可可豆（粉碎）、咖啡豆（粉碎）、香菜、豆蔻（粉碎）、生姜、丁香、枣、茶叶【绿茶、黄茶、黑茶、白茶、青茶（乌龙茶）、红茶、花茶中的一种或几种】、茶粉、咖啡浓缩液、速溶咖啡粉、咖啡、可可粉、巧克力、椰浆粉、果酱、食用花卉及花卉粉（注2）、姜、百合、党参、地黄、花椒、枸杞、葛根、黑胡椒、莲子、木瓜、蒲公英、桑葚、肉桂、山楂、酸枣仁、桃仁、铁棍山药、怀地黄、怀山药、铁皮石斛、乌梅、西洋参、小茴香、杏仁中的一种或几种浸提、除渣，添加或不添加食用盐、海水自然晶盐、果葡糖浆、麦芽糖、蜂蜜、红糖、黑糖中的一种或两种，添加或不添加靛蓝及其铝色淀（包括靛蓝，靛蓝铝色淀）、黑豆红、红花黄、红米红、红曲黄色素、红曲米，红曲红、姜黄、焦糖色（加氨生产）、焦糖色（苛性硫酸盐法）、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、可溶性大豆多糖、萝卜红、玫瑰茄红、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天然苋菜红、甜菊糖苷、甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）、环己基氨基磺酸钙、杨梅红、叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐、诱惑红、栀子黄、栀子蓝、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐（包括D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠）、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、L-苹果酸钠、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、阿拉伯胶、半乳甘露聚糖、冰乙酸（低压羰基化法）、冰乙酸（又名冰醋酸）、赤藓糖醇、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油（又名丙三醇）、柑橘黄、高粱红、谷氨酸钠、瓜尔胶、果胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、黄原胶（又名汉生胶）、结冷胶、聚丙烯酸钠、卡拉胶、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钙、抗坏血酸钠、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基甲基纤维素（简称“HPMC”）、琼脂、天然胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种，再经杀菌或不杀菌、充或不充二氧化碳，经沉降、灌装、贴标、装箱的生产工艺加工制成的风味水果发酵酒配制酒（发酵酒配制酒）。

风味啤酒配制酒（发酵酒配制酒）是以水、麦芽为主要原料，添加啤酒花或啤酒花制品（压缩啤酒花、颗粒啤酒花、二氧化碳酒花浸膏中的一种或几种），加入或不加入果汁或浓缩果汁（苹果汁、葡萄汁、樱桃汁、梨汁的一种或几种）、果蔬（经去皮或榨汁）中的一种或几种，加入酵母，加入或不加入酵母抽提物和（或）酵母水解物，经发酵制成的啤酒为基酒，再经离心或过滤除去全部或部分悬浮物，添加果蔬粉、鲜果蔬汁（或浓缩果蔬汁、果泥）、饮料类（注1）、普洱茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、花茶浓缩液、香水柠檬浓缩液、可可浓缩液中的一种或几种，加入或不加入胡椒、可可豆（粉碎）、咖啡豆（粉碎）、香菜、豆蔻（粉碎）、生姜、丁香、枣、茶叶【绿茶、黄茶、黑茶、白茶、青

茶(乌龙茶)、红茶、花茶中的一种或几种】、茶粉、咖啡浓缩液、速溶咖啡粉、咖啡、可可粉、巧克力、椰浆粉、果酱、食用花卉及花卉粉(注2)、姜、百合、党参、地黄、花椒、枸杞、葛根、黑胡椒、莲子、木瓜、蒲公英、桑葚、肉桂、山楂、酸枣仁、桃仁、铁棍山药、怀地黄、怀山药、铁皮石斛、乌梅、西洋参、小茴香、杏仁中的一种或几种浸提、除渣,添加或不添加食用盐、海水自然晶盐、果葡糖浆、麦芽糖、蜂蜜、红糖、黑糖中的一种或两种,添加或不添加靛蓝及其铝色淀(包括靛蓝,靛蓝铝色淀)、黑豆红、红花黄、红米红、红曲黄色素、红曲米,红曲红、姜黄、焦糖色(加氨生产)、焦糖色(苛性硫酸盐法)、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸铵法)、可溶性大豆多糖、萝卜红、玫瑰茄红、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、天然苋菜红、甜菊糖苷、甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠)、环己基氨基磺酸钙、叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐、诱惑红、栀子黄、栀子蓝、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐(包括D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠)、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、L-苹果酸钠、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、阿拉伯胶、半乳甘露聚糖、冰乙酸(低压羰基化法)、冰乙酸(又名冰醋酸)、赤藓糖醇、醋酸酯淀粉、单,双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油(又名丙三醇)、柑橘黄、高粱红、谷氨酸钠、瓜尔胶、果胶、槐豆胶(又名刺槐豆胶)、黄原胶(又名汉生胶)、结冷胶、聚丙烯酸钠、卡拉胶、抗坏血酸(又名维生素C)、抗坏血酸钙、抗坏血酸钠、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基甲基纤维素(简称“HPMC”)、琼脂、天然胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种,再经杀菌或不杀菌、充或不充二氧化碳,经沉降、灌装、贴标、装箱的生产工艺加工制成的风味啤酒配制酒(发酵酒配制酒)。

注1: 饮料类{复合果蔬汁、冻梨风味饮料浓浆、冷冻香水柠檬汁、冷冻浓缩红西柚汁、冷冻冻梨汁、荔枝原浆、冷冻浓缩热带水果果汁饮料浓浆(苹果浓缩汁、橙浓缩汁、杏浓缩汁、菠萝浓缩汁、香蕉果泥、百香果浓缩汁、蜜柑浓缩汁、芒果浓缩汁、青柠浓缩汁、番石榴果泥、柠檬酸、胡萝卜素、食品用香精、维生素C)、冷冻浓缩白葡萄汁、青苹果接骨木莓风味果汁饮料浓浆、复合莓果风味果汁饮料浓浆、草莓风味果汁饮料浓浆、树莓草莓风味果汁饮料浓浆、车厘子风味果汁饮料浓浆、杏皮茶浓缩原浆、龙井提取液、茶浓缩原浆、发酵椰浆(杀菌型)、乳酸菌饮料原液(杀菌型)、乳酸菌发酵原液(杀菌型)、果葡糖浆饮料、山楂乌梅味饮料浓浆、爆米花风味饮料浓浆、红枣浓浆、红枣青汁、樱桃接骨木莓风味浓缩果汁、山楂浓缩浆、白桃乌龙味饮料浓浆、茶饮料(乌龙茶饮料、红茶饮料、绿茶饮料、白茶饮料、黑茶饮料、花茶饮料中的一种或多种)中的一种或几种}

注2: 食用花卉及花卉粉【重瓣红玫瑰花瓣、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花、关山樱花、玫瑰茄(洛神花)、代代花、杜仲雄花、干制三七花、白扁豆花、枇杷花、槐花、金银花、菊花(怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种)】

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 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》标准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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N  
Q B