



410535S-2018



河南中沃实业有限公司企业标准

Q/HZS 0027S-2018

---

# 果味醋饮料

2018-02-12 发布

2018-02-12 实施

---

河南中沃实业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的规定编写。

本标准由河南中沃实业有限公司提出并起草。

附录A为本标准规范性附录。

本标准主要起草人：李志江、王会会。

本标准于2018年02月04日发布（自发布日期起代替Q/HZS0027S-2015）。

—增加了食品原料及食品添加剂；

—增加了相关食品原料及食品添加剂的执行标准及检测标准。

H N

Q B

# 果味醋饮料

## 1 范围

本标准规定了果味醋饮料的产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺制成）、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩麦芽汁、浓缩罗汉果汁、苹果浆、山楂浆、草莓浆、苹果原醋（苹果经清洗、挑选、破碎，经酒精发酵后转入自然发酵，发酵结束后经淋醋、灭菌而成）、山楂原醋{山楂经清洗、挑选、预处理、破碎，添加复配酶制剂[果胶酶(来源黑曲霉)、葡糖淀粉酶(来源黑曲霉)、食用盐、水]和酵母经酒精发酵后转入自然发酵，发酵结束后经淋醋、灭菌而成}、食用盐、蜂蜜、陈皮粉、聚葡萄糖、低聚果糖、低聚木糖中的几种为原料，添加柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、木糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、苯甲酸钠、山梨酸钾、焦糖色、苋菜红、胭脂红、亮蓝、六偏磷酸钠、味精、食品用香精（苹果香精、蜂蜜香精、草莓香精、葡萄香精、蓝莓香精、石榴香精、山楂香精）中的几种经调配、杀菌、灌装而成果味醋饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅材料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T18963 的规定。
- 2.1.6 浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩麦芽汁、浓缩罗汉果汁、苹果浆、山楂浆、草莓浆应符合 SB/T10198 和 GB17325 的规定。
- 2.1.7 苹果应符合 NY/T 1072 的规定。
- 2.1.8 山楂应符合 SB/T 10092 的规定。
- 2.1.9 复配酶制剂应符合 GB 26687 的规定。

- 2.1.10 酵母应符合 GB31639 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。
- 2.1.13 陈皮粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.14 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.15 低聚果糖应符合 GB/T23528 的规定。
- 2.1.16 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB25544 的规定。
- 2.1.19 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.20 甜菊糖苷应符合 GB8270 的规定。
- 2.1.21 罗汉果甜苷应符合 GB1886.77 的规定。
- 2.1.22 赤藓糖醇应符合 GB26404 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾应符合 GB25540 的规定。
- 2.1.24 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.25 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB1886.208 的规定。
- 2.1.28 苯甲酸钠应符合 GB1886.184 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.30 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。
- 2.1.31 苋菜红应符合 GB4479.1 的规定。
- 2.1.32 胭脂红应符合 GB1886.220 的规定。
- 2.1.33 亮蓝应符合 GB1886.217 的规定。
- 2.1.34 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.35 味精应符合 GB2720 的规定。
- 2.1.36 食品用香精（蜂蜜香精、草莓香精、葡萄香精、蓝莓香精、石榴香精、山楂香精、苹果香精）应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.37 冰乙酸应符合 GB 1886.10 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	检测方法
性状	液体	取一瓶样品倒于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其香味，用温开水漱口后品其滋味，并检查有无杂质。
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有本品应具有香气，无异味，酸甜适口	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质的沉淀	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检测方法
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 0.50	GB/T 12143
总酸（以一分子水柠檬酸计），%	≥ 0.05	GB/T 12456
pH 值	2.0~4.5	GB 8538 或 GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
<sup>a</sup> 甜菊糖苷，g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苋菜红，g/kg	≤ 0.046	GB 5009.35
胭脂红，g/kg	≤ 0.005	GB 5009.35
亮蓝，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
<sup>a</sup> 适用于添加甜菊糖苷的产品； 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； 防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。		

## 2.4 微生物指标

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB4789. 3 中的平板计数法
※霉菌, CFU/mL ≤	10				GB4789. 15
※酵母, CFU/mL ≤	10				GB4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB4789. 10 第二法
备注：1、样品的采样及处理按 GB4789. 1 和 GB/T4789. 21 执行。 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。 3、※指该指标严于食品安全国家标准。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

## 2.6 食品加工过程的卫生要求

应符合GB12695的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合GB2760的规定；营养强化剂应符合GB14880的要求；污染物限量应符合GB2762的规定；农药最大残留量应符合GB2763的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录A

# Q/ZDMS

## 大闽食品（漳州）有限公司企业标准



Q/ZDMS 0005S-2016  
代替Q/ZDMS 0005S-2014

漳州市卫生和计划生育委员会  
备案号: 0596350072S  
备案日期: 2016年4月20日  
该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营。

### 可食植物提取物

漳州市卫生和计划生育委员会 食品安全企业标准备案专用章  
备案号: 0596350072S — (2016)  
备案日期: 2016年4月20日 有效期三年  
该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营。



2016-04-15 发布

2016-04-20 实施

大闽食品（漳州）有限公司 发布

## 前 言

可食植物提取物是以既是食品又是药品的植物、新食品原料、普通食品原料、可食用花卉的植物为原料经提取、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精混匀后干燥、包装等工艺加工制成的产品，为确保产品质量，特制定本标准。

本标准编写格式按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》的规定进行编写。

本标准卫生指标参照了GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的规定进行制定。展青霉素参照GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的要求进行制定。

本标准与Q/ZDMS 0005S-2014相比主要变化如下：

——产品系列中增加了茉莉花、沙棘、沙棘叶、枇杷叶，并在原料的技术要求增加了相应的要求；  
——删除分类方式；

——删去理化指标中灰分、总砷及其相应要求；微生物指标中菌落总数、大肠菌群、霉菌参照GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的要求进行制定；

——修改感官指标试验方法；

——标准名称修改为“可食植物提取物”；其余内容不变。

本标准由大闽食品（漳州）有限公司提出。

本标准所涉及的产品由大闽食品（漳州）有限公司及大闽生物科技（漳州）有限公司共同执行。

本标准起草单位：大闽食品（漳州）有限公司。

本标准主要起草人：陈宏坤、吴庆山、吴劼。

本标准首次发布时间：2016年4月12日

计划  
2016  
年  
审查  
获得

送  
审  
稿

## 可食植物提取物

### 1 范围

本标准规定了可食植物提取物的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。本标准适用于以既是食品又是药品的植物、新食品原料、普通食品原料、可食用花卉的植物：金银花、菊花、槐米、槐花、桑叶、荷叶、淡竹叶、山楂、乌梅、龙眼肉（桂圆）、决明子、杏仁（甜、苦）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、枸杞子、胖大海、桃仁、桔红、酸枣仁、橘皮（陈皮）、薏苡仁、马齿苋、鱼腥草、蒲公英、藜香、山药、甘草、桔梗、菊苣、葛根、鲜白茅根、鲜芦根、仙草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、桑椹、姜（生姜、干姜）、肉桂、莲子、佛手、薄荷、莱菔子、茯苓、紫苏、代代花（玳玳花）、覆盆子、紫苏籽、玉竹、火麻仁、白芷、白果、百合、香薷、益智仁、昆布、黑芝麻、木瓜、黄精、人参（人工种植）、青果、余甘子、丁香、小蓟、芡实、花椒、栀子、香橼、黑胡椒、薤白、杜仲雄花、丹凤牡丹花、狭基线纹香茶菜、茶树花、广东虫草子实体、阿萨伊果、乌药叶、辣木叶、金花茶、蛹虫草、苦丁茶（冬青科苦丁茶）、牛蒡根、茉莉花、沙棘、沙棘叶、枇杷叶、高良姜、枳椇子中的一种为原料经提取、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精混匀后、干燥、包装等工艺加工制成的可食植物提取物，主要作为食品工业配料使用（狭基线纹香茶菜使用范围为茶饮料类）。

### 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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.10 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

Q/ZDMS 0005S-2016

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准  
 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 29602 固体饮料  
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
 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  
 中华人民共和国药典（2015版第一部）  
 国家质量监督检验检疫总局[2005]75号令 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[2009]第123号令 食品标识管理规定(修订版)  
 卫计委公告2014年第20号 关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告  
 卫计委公告2014年第10号 关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告  
 卫计委公告2014年第6号 关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告  
 卫计委公告2013年第10号 国家卫计委关于批准裸藻等8种新食品原料的公告  
 卫计委公告2013年第3号 关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告  
 卫生部公告2013年第1号 关于批准茶树花等7种新资源食品的公告  
 卫生部公告2012年第19号 关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告  
 卫生部公告2012年第17号 关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告  
 卫生部公告2010年第9号 关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等5种物品为新资源食品的公告  
 卫生部公告2010年第3号 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

告

卫计委函2013年第86号 关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复  
 国卫食品函2013年第83号 关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复  
 福建省中药材标准（2006）  
 上海市中药材标准（1994）  
 中药大辞典（2006年第二版）

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 金银花、菊花、槐米、槐花、桑叶、荷叶、淡竹叶、山楂、乌梅、龙眼肉（桂圆）、决明子、杏仁（甜、苦）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、枸杞子、胖大海、桃仁、桔红、酸枣仁、橘皮（陈皮）、薏苡仁、马齿苋、鱼腥草、蒲公英、藜香、山药、甘草、桔梗、菊苣、葛根、鲜白茅根、鲜芦根、桑椹、姜（生姜、干姜）、肉桂、莲子、佛手、薄荷、莱菔子、茯苓、紫苏籽、覆盆子、紫苏、玉竹、火麻仁、白芷、白果、百合、香薷、益智仁、木瓜、昆布、黑芝麻、黄精、青果、余甘子、丁香、小茴、芡实、花椒、栀子、香橼、黑胡椒、薤白、沙棘、高良姜的质量要求：应符合《中华人民共和国药典》（2015版第一部）相应的标准规定。
- 3.1.2 玫瑰茄、代代花（玳玳花）：应符合GB 2762、GB 2763及福建省中药材标准（2006）的有关要求。
- 3.1.3 仙草（凉粉草）：应符合上海市中药材标准（1994年）的有关要求和卫生部2010年第3号公告的有关要求。
- 3.1.4 麦芽糊精：应符合GB/T 20884的有关要求。
- 3.1.5 人参（人工种植）：应符合卫生部公告2012年第17号要求。

Q/ZDMS 0005S-2016

- 3.1.6 杜仲雄花：应符合卫计委公告2014年第6号要求。
- 3.1.7 丹凤牡丹花、狭基线纹香茶菜：应符合卫计委公告2013年第10号要求。
- 3.1.8 茶树花、广东虫草子实体、阿萨伊果：应符合卫生部公告2013年第1号要求。
- 3.1.9 乌药叶、辣木叶：应符合卫生部公告2012年第19号要求。
- 3.1.10 金花茶：应符合卫生部公告2010年第9号要求。
- 3.1.11 蛹虫草：应符合卫生部公告2014年第10号要求。
- 3.1.12 牛蒡根：应符合国卫食品函2013年第83号要求。
- 3.1.13 苦丁茶（冬青科苦丁茶）：应符合上海市中药材标准（1994年）的有关要求和卫计生函2013年第86号的有关要求。
- 3.1.14 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合《中华人民共和国药典》（2015版第一部）的有关要求和卫生部公告2010年第3号的有关要求。
- 3.1.15 茉莉花：应符合NY/T 1506的有关要求。
- 3.1.16 沙棘叶：应符合卫计委公告2013年3号的要求。
- 3.1.17 枇杷叶：应符合《中华人民共和国药典》（2015版第一部）的有关要求和卫计委公告2014年20号的要求。
- 3.1.18 枳椇子：应符合《中药大辞典》（2006年第二版）的要求

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1要求。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽
滋味及气味	具有该产品应有的滋味和气味
组织形态	粉状，无结块
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/（g/100g）	≤ 7.0
铅(Pb)/（mg/kg）	≤ 1.0
展青霉素/（μg/kg）	≤ 50（限山楂浓缩粉）

### 3.4 微生物指标

- 3.4.1 微生物指标中菌落总数、大肠菌群、霉菌应符合表3的规定。

三  
公  
司

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌, CFU/g	50			
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 为可接受水平的限量值; M 为最高安全限量值。				

3.4.2 微生物指标中致病菌应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案及限量 <sup>a</sup> (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
沙门氏菌	5	0	0	—
注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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。				

### 3.5 净含量

净含量允差按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令规定执行。

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760的规定。

### 3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官指标

取5g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态, 按产品标准上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后, 立即嗅其香气, 辨其滋味, 静置2min后, 看烧杯底部有无异物。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 水分

按GB 5009.3 (第二法) 规定的方法测定。

#### 4.2.2 铅

GZ  
常州  
司

Q/ZDMS 0005S-2016

按GB 5009.12（第一法）规定的方法测定。

#### 4.2.3 展青霉素

按GB/T 5009.185规定的方法测定。

### 4.3 微生物指标

#### 4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

#### 4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3（第二法）规定的方法测定。

#### 4.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

#### 4.3.4 致病菌

按GB 4789.4、GB 4789.10（第二法）规定的方法测定

### 4.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

## 5 检验规则

### 5.1 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品须经厂质检部门按本标准检验合格并附合格证后方可出厂。

5.2.2 同一规格同一天生产的产品为一批。

#### 5.2.3 出厂检验项目

感官指标、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、酵母、净含量、标志和标签。

### 5.3 型式检验

型式检验包括本标准技术要求的所有项目，正常生产每半年进行一次型式检验；有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 新产品投产鉴定时；
- b) 凡原料和工艺有重大改变时；
- c) 停产三个月及以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次出厂型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

### 5.4 抽样

产品按5%箱随机抽取，每箱取两个样品分别用于检测微生物及理化指标。微生物指标逐样检测；理化指标将所取样品混合均匀后（样品总量不少于500g），按四分法取样检验。型式检验的样品应从出厂检验合格的样品中抽取。

### 5.5 判定

Q/ZDMS 0005S-2016

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，可以在同批产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，以复检结果为准；若复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格品或该次型式检验不合格。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品或该次型式检验不合格，不得复检。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 6.1 标签、标志

产品标志应符合GB 7718、GB 28050 及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(修订版)的规定。并标注[不适宜人群]：人参(孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童)、狭基线纹香茶菜(婴幼儿、少年儿童及孕妇不宜食用)、杜仲雄花(婴幼儿、孕妇不宜食用)、广东虫草子实体(婴幼儿、儿童及食用真菌过敏者不宜食用)、乌药叶(婴幼儿、儿童、孕期及哺乳期妇女不宜食用)、金花茶(不适宜婴幼儿、孕妇)、蛹虫草(婴幼儿、儿童、食用真菌过敏者不宜食用)；[食用量]：本品制成成品时，根据成品得率和原料每日最大食用量(人参≤3克，杜仲雄花≤6克，狭基线纹香茶菜≤8克，广东虫草子实体≤3克，乌药叶≤5克，金花茶≤20克，枇杷叶≤10克)折算成成品每日最大摄入量(成品每日最大摄入量=原料每日最大食用量\*成品得率)。产品标志应符合GB/T 191包装储运图示标志的规定。

### 6.2 包装

产品的内包装采用符合GB 9683要求的食品复合袋或符合GB 9687要求的PE袋包装，包装材料应符合国家有关卫生标准要求；外包装采用清洁卫生的瓦楞纸箱或由供需双方协商，包装应牢固。

### 6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、卫生；产品运输时应具备防雨、防潮、防晒的设备；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味、无污染的仓库中；不得与潮湿、有异味、有毒、有害、易腐蚀物品混贮，不得受阳光直射。

### 6.5 保质期

在符合本标准规定的运输和贮存条件下，且包装完好，产品自生产之日起保质期为12个月。



## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺制成）、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩麦芽汁、浓缩罗汉果汁、苹果浆、山楂浆、草莓浆、苹果原醋（苹果经清洗、挑选、破碎，经酒精发酵后转入自然发酵，发酵结束后经淋醋、灭菌而成）、山楂原醋（山楂经清洗、挑选、预处理、破碎，添加复配酶制剂〔果胶酶（来源黑曲霉）、葡糖淀粉酶（来源黑曲霉）、食用盐、水〕和酵母经酒精发酵后转入自然发酵，发酵结束后经淋醋、灭菌而成）、食用盐、蜂蜜、陈皮粉、聚葡萄糖、低聚果糖、低聚木糖中的几种为原料，添加柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、木糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、苯甲酸钠、山梨酸钾、焦糖色、苋菜红、胭脂红、亮蓝、六偏磷酸钠、味精、食品用香精（苹果香精、蜂蜜香精、草莓香精、葡萄香精、蓝莓香精、石榴香精、山楂香精）中的几种经调配、杀菌、灌装而成果味醋饮料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》等制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的规定。

