

Q/JRT

四川久润泰科技有限公司企业标准

Q/JRT0002S-2018

无花果发酵型饮料

联系人：何进

电话：18383270077

邮箱：2604253844@qq.com

2018-04-16 发布

2018-05-10 实施

四川久润泰科技有限公司 发布



目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 技术要求 3

4 检验规则 4

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期..... 5



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》与 GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》标准，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《无花果发酵型饮料》标准，作为组织生产依据。

本标准代替于 2016 年 06 月 02 日发布的 Q/JRT0002S-2016《无花果发酵型饮料》。

本标准与 Q/JRT0002S-2016 相比，主要变化如下：

- 使用 GB7101《食品安全国家标准 饮料》与 GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》为参照标准；
- 根据产品配方调整，增加部分原料；
- 根据原料变化增加部分规范性引用文件；

本标准由四川久润泰科技有限公司提出。

本标准起草单位：四川久润泰科技有限公司。

本标准主要起草人：陈桂芳。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- 2016 年 06 月 02 日首次发布。



无花果发酵型饮料

1 范围

本标准规定了无花果发酵型饮料的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以无花果酵素原液、水为原料，辅以或不辅以浓缩果汁（桑葚汁、枇杷汁、苹果汁、香橙汁、菠萝汁、梨子汁、芒果汁、葡萄汁、蜜桃汁、荔枝汁、红毛丹汁、红枣汁、椰子汁、蓝莓汁、草莓汁、柠檬汁、蕃茄汁中的一种或多种）、果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、乳糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、蜂蜜、食用盐中的一种或多种，添加或不添加木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、海藻酸钠、果胶、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、聚偏磷酸钾、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、双硬脂酸甘油酯、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、山梨糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、氨基乙酸、乳酸链球菌素、β-胡萝卜素、叶黄素、红曲红、辣椒红、叶绿素铜钠盐、洛神花香精、柠檬香精、桑葚香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、黑加仑香精、黄桃香精中的一种或几种，经净化（水）、调配、过滤、杀菌、灌装而成的无花果发酵型饮料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液

GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂

GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）

GB 1986 食品安全国家标准 食品添加剂 单、双硬脂酸甘油酯

GB 2721 食用盐

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 5009.11 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 5009.13 食品中铜的测定
 GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
 GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 12143 饮料通用分析方法
 GB/T 12456 食品中总酸的测定
 GB 12695 饮料企业良好生产规范
 GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
 GB 17325 食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准
 GB/T 18963 浓缩苹果汁
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 20881 低聚异麦芽糖
 GB/T 20882 果葡糖浆
 GB/T 21730 浓缩橙汁
 GB/T 23528 低聚果糖
 GB 26405 食品安全国家标准 食品添加剂 叶黄素
 GB 26406 食品安全国家标准 食品添加剂 叶绿素铜钠盐
 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 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
 GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
 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 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
 GB 25567 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
 GB 25568 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NT/Y 873 菠萝汁

T/CBFIA 08003 食用植物酵素

国家质量监督检验检疫总局令【2005】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【2009】第123号《食品标识管理规定》

关于批准聚偏磷酸钾作为食品添加剂新品种等的公告（2013年第8号）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 饮用水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 无花果酵素原液应符合 T/CBFIA 08003 或经备案有效的企业标准的规定。
- 3.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 3.1.4 浓缩香橙汁应符合 GB/T 21730 的规定。
- 3.1.5 浓缩菠萝汁应符合 NT/Y 873 的规定。
- 3.1.6 浓缩果汁（枇杷汁、梨子汁、芒果汁、葡萄汁、蜜桃汁、荔枝汁、红毛丹汁、红枣汁、椰子汁、蓝莓汁、草莓汁、柠檬汁、蕃茄汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.7 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.8 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.11 果葡糖浆应符合 GB 20882 的规定。
- 3.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.13 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.14 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.15 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.19 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.22 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 3.1.23 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.24 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.25 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 3.1.26 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.27 磷酸三钠应符合 GB 25565 的规定。
- 3.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.30 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 3.1.31 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。

- 3.1.32 聚偏磷酸钾应符合《关于批准聚偏磷酸钾作为食品添加剂新品种等的公告（2013年第8号）》的规定。
- 3.1.33 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.34 单硬脂酸甘油酯、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 3.1.35 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.36 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.37 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.38 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.39 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.40 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.41 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.42 β -胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 3.1.43 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 3.1.44 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.46 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 3.1.47 洛神花香精、柠檬香精、桑葚香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、黑加仑香精、黄桃香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.48 氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 3.1.49 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.2 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
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于透明烧杯中，在自然光线下，采用目测、鼻嗅、口尝的方法。
组织形态/性状	呈均匀液体，无悬浮物，静置后允许有少量沉淀	
滋、气味	具有本品固有的气味和滋味，无异嗅、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
可溶性固形物(20℃, 折光计法)/(g/100mL) $\geq$	1.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计)/(g/L) $\geq$	0.8	GB/T 12456
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计)/(mg/L) $\leq$	10	GB/T 5009.34
总砷(以As计)/(mg/L) $\leq$	0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/L) $\leq$	0.05	GB 5009.12
展青霉素*(μ g/L) $\leq$	50	GB/T 5009.185
铜(以Cu计)/(mg/L) $\leq$	5	GB/T 5009.13

*仅适用于使用苹果制品的产品。

3.4 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				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	10	100	GB 4789.3平板计数法
霉菌计数/(CFU/mL) ≤	20				GB -4789.15
酵母计数/(CFU/mL) ≤	20				

注：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致病菌指标的最高安全限量值

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (/25mL) *				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB 4789.10 第二法

注：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致病菌指标的最高安全限量值

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a) 产品定型时；

- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产3个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于2L(总量不少于8个最小销售包装)的成品进行检测,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于4L(总量不少于16个最小销售包装)的产品作为检测样品,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时,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。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定,同时应标注果汁含量($\geq 10\%$),包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染;运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中,食品贮存时应留有一定间隙,隔墙离地,严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,保质期为12个月。

严于食品安全国家标准或地方标准的说明

标准名称:	无花果发酵型饮料		
标准编号:	Q/JRT0002S		
食品分类	饮料-发酵果蔬类		
严于 食 安 国 标 或 方 准 项 及 标	项 目	本企业标准 代号及标准 名称	对照标准代 号及标准名 称
		Q/JRT0002S 《无花果发 酵型饮料》	GB7101《食 品安全国家 标准 饮 料》、GB/T 31121《果蔬 汁类及其饮 料》

于
品
全
家
准
地
标
的
目
指



可溶性固形物(20℃,折光计法)/(g/100mL) ≥	1.0		
总酸(以柠檬酸计)/(g/L) ≥	0.8		
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计)/(mg/L) ≤	10		
总砷(以As计)/(mg/L) ≤	0.2		
铅(以Pb计)/(mg/L) ≤	0.05	0.05	符合
展青霉素*(μg/L) ≤	50		
铜(以Cu计)/(mg/L) ≤	5	20	符合

单位: (盖章)

法人(主要负责人) 签字: 陈桂芳

2018年4月3日

四川省食品安全企业标准变更登记表

标准名称	无花果发酵型饮料		
标准编号	Q/JRT0002S	备案日期	2016 年 6 月 22 日
标准备案号	51003855S-2016	修改日期	2018 年 4 月 3 日
企业名称	四川久润泰科技有限公司		
联系人及电话	何进 18383270077		
变更原因及依据：饮料调整新配方增加辅料			

变更内容:

1. 参照标准增加: “GB7101《食品安全国家标准 饮料》GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》标准”, 删除 GB 19297《果、蔬汁饮料卫生标准》

2. 范围增加: 原范围: 本标准规定了无花果发酵型饮料的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。本标准适用于适用于以无花果酵素原液、饮用水为原料, 辅以或不辅以浓缩果汁(桑葚汁、枇杷汁、苹果汁、香橙汁、菠萝汁、梨子汁、芒果汁、葡萄汁、蜜桃汁、荔枝汁、红毛丹汁、红枣汁、椰子汁、蓝莓汁、草莓汁、柠檬汁、蕃茄汁中的一种或多种果汁含量 $\geq 10\text{g}/100\text{g}$)、低聚异麦芽糖经净化(饮用水)、调配、过滤、杀菌、灌装而成的无花果发酵型饮料。

现更改为: “本标准规定了无花果发酵型饮料的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以无花果酵素原液、水为原料, 辅以或不辅以浓缩果汁(桑葚汁、枇杷汁、苹果汁、香橙汁、菠萝汁、梨子汁、芒果汁、葡萄汁、蜜桃汁、荔枝汁、红毛丹汁、红枣汁、椰子汁、蓝莓汁、草莓汁、柠檬汁、蕃茄汁中的一种或多种)、果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、乳糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、蜂蜜、食用盐中的一种或多种, 添加或不添加木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、海藻酸钠、果胶、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、聚偏磷酸钾、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、双硬脂酸甘油酯、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、三氯蔗糖、山梨糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、乙酰磺

胺酸钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、氨基乙酸、乳酸链球菌素、 β -胡萝卜素、叶黄素、红曲红、辣椒红、叶绿素铜钠盐、洛神花香精、柠檬香精、桑葚香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、黑加仑香精、黄桃香精中的一种或几种，经净化（水）、调配、过滤、杀菌、灌装而成的无花果发酵型饮料。”。

3. 规范性引用文件增加：

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液

GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂

GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）

GB 1986 食品安全国家标准 食品添加剂 单、双硬脂酸甘油酯

GB 2721 食用盐

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验冷冻饮品、饮料检验

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 23528 低聚果糖

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 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾

GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸（氨基乙酸）

GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸

GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠

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 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 25567 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠

GB 25568 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠

GB 25595 食品安全国家标准 乳糖

GB 26405 食品安全国家标准 食品添加剂 叶黄素

GB 26406 食品安全国家标准 食品添加剂 叶绿素铜钠盐

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素

关于批准聚偏磷酸钾作为食品添加剂新品种等的公告（2013 年第 8 号）

4. 技术要求范围增加：

3.1.8 食用盐应符合 GB2721 的规定。

3.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

3.1.11 果葡糖浆应符合 GB 20882 的规定。

3.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.13 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

3.1.14 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

3.1.15 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。

3.1.16 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。

3.1.17 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。

3.1.18 DL-苹果酸应符合 GB25544 的规定。

3.1.19 L-苹果酸应符合 GB1886.40 的规定。

3.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。

- 3.1.21 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 3.1.22 琼脂应符合 GB1886.239 的规定。
- 3.1.23 海藻酸钠应符合 GB1886.243 的规定。
- 3.1.24 果胶应符合 GB25533 的规定。
- 3.1.25 焦磷酸二氢二钠应符合 GB25567 的规定。
- 3.1.26 焦磷酸钠应符合 GB25557 的规定。
- 3.1.27 磷酸三钠应符合 GB25565 的规定。
- 3.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 3.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB25566 的规定。
- 3.1.30 磷酸二氢钠应符合 GB25564 的规定。
- 3.1.31 磷酸氢二钠应符合 GB25568 的规定。
- 3.1.32 聚偏磷酸钾应符合关于批准聚偏磷酸钾作为食品添加剂新品种等的公告（2013 年第 8 号）的规定。
- 3.1.33 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB1886.27 的规定。
- 3.1.34 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB1986 的规定。
- 3.1.35 甜蜜素应符合 GB1886.37 的规定。
- 3.1.36 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 3.1.37 山梨糖醇应符合 GB1886.187 的规定。
- 3.1.38 阿斯巴甜应符合 GB1886.47 的规定。
- 3.1.39 乙酰磺胺酸钾应符合 GB25540 的规定。
- 3.1.40 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 3.1.41 苯甲酸钠应符合 GB1886.184 的规定。

3.1.42 β -胡萝卜素应符合 GB31624 的规定。

3.1.43 叶黄素应符合 GB26405 的规定。

3.1.44 胭脂树橙应符合国家进出口检验检疫局的相关规定。

3.1.45 红曲红应符合 GB1886.181 的规定。

3.1.46 辣椒红应符合 GB1886.34 的规定。

3.1.47 叶绿素铜钠盐应符合 GB26406 的规定。

3.1.48 食用香精应符合 GB30616 的规定。

3.1.49 氨基乙酸应符合 GB25542 的规定。

3.1.50 乳酸链球菌素应符合 GB1886.231 的规定。

法定代表人/主要负责人（签字）：陈桂书

企业名称（盖章）：

2018年4月3日



四川省食品安全企业标准备案前公示申请书

食品安全企业标准备案受理机构：

根据《食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》的要求，我公司制定了无花果发酵型饮料企业标准，请将标准文本进行公示，我公司负责收集反馈意见，修改完善标准文本。

备案单位（单位公章）：

法人代表（主要负责人）签字：陈桂芳

2018年4月3日