

Q/XRH

新疆希遇绿源食品有限公司
食品 安全 企业 标准

Q/XRH 0009S—2025

饮料

2025-05-01 发布

2025-05-13 实施

新疆希遇绿源食品有限公司 发布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，依据国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆希遇绿源食品有限公司提出；

本标准由新疆希遇绿源食品有限公司起草；

本标准起草人：陈星星；

本标准批准人：陈星星；

本标准于2025年5月1日首次发布。



饮料

1 范围

本标准规定了饮料的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于以第三章规定的产品。

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 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 2721	食品安全国家标准	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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.25	食品安全国家标准	食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
GB 4806.5	食品安全国家标准	玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.5	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 5009.36	食品安全国家标准	食品中氰化物的测定
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 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 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 14963	食品安全国家标准	蜂蜜
GB 16325	干果食品卫生标准	
GB 17325	食品安全国家标准	食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
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 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
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 317	白砂糖	
GB/T 5009.183	植物蛋白饮料中脲酶的定性测定	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 17876	包装容器 塑料防盗瓶盖	
GB/T 20882.4	淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆	
GB/T 29335	食品容器用爪式旋开盖质量通则	
GB/T 35883	冰糖	
NY/T 702	啤酒花	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

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）

3 产品分类

根据产品配料不同，将产品分为：风味饮料、果蔬汁饮料、植物蛋白饮料、格瓦斯饮料、植物饮料。

3.1 风味饮料：以生活饮用水、鲜榨果汁、浓缩果汁、白砂糖、冰糖、蜂蜜、食用盐、果葡糖浆、食品添加剂、食品营养强化剂、食品用香精、人工种植甘草、水果干制品（杏干、葡萄干、红枣、山楂、苹果等）、茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉中的一种或多种为原料，经调配、加工而成的各种口味的风味饮料。

3.2 果蔬汁饮料：以生活饮用水、新鲜水果、新鲜蔬菜、浓缩果蔬汁中的一种或几种为原料，添加（或不添加）果葡糖浆、白砂糖、蜂蜜、食用盐、食品添加剂、食品用香精，经清洗、打浆、调配、灌装、杀菌等工艺制成的果蔬汁饮料。

3.3 植物蛋白饮料：以纯净水、巴旦木仁（坚果扁桃仁）、花生仁、核桃仁、杏仁、大豆等坚果与籽类中的一种或几种为原料，添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜、食品添加剂、食品用香精，经磨浆、均质、灌装、杀菌工艺加工而成的植物蛋白饮料。

3.4 格瓦斯饮料：以水、白砂糖、大麦麦芽、蜂蜜、麦麸、啤酒花、食品加工用酵母为原料，添加（或不添加）食品添加剂、食品用香精，经发酵（或不发酵）、生产加工而成的乙醇含量不超过质量分数为0.5%的格瓦斯饮料。



Q/XRH 0009S—2025

3.5 植物饮料：以生活饮用水、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香及新资源食品（新食品原料）：魔芋、刺梨、玫瑰茄、玛咖粉、雪莲培养物、蛹虫草、人参（人工种植）、两色金鸡菊（人工种植）、重瓣红玫瑰、蚕蛹、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶等）中的一种或几种为主要原料，辅以水果及水果干制品（枸杞子、葡萄、樱桃、椰子、桑椹、苹果、木瓜、石榴等）、蔬菜及蔬菜干制品（韭菜、芹菜、番茄、胡萝卜、恰玛古等）、粮食及其制品（燕麦、玉米、粟、鹰嘴豆、高粱、蚕豆、豌豆、绿豆等）、巴旦木等坚果与籽类、香辛料（西红花等）中的一种或多种，添加（或不添加）浓缩果汁、蜂蜜、白砂糖、食品添加剂、食品营养强化剂、食品用香精，经混合、熬煮、搅拌、澄清、调配、杀菌灌装或灌装灭菌而成的植物饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求及卫生规范

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 新鲜水果、新鲜蔬菜、人工种植甘草、大麦麦芽、麦麸无虫蛀、无霉变，符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。浓缩果蔬汁应符合GB 17325的规定。白砂糖应符合GB/T 317、GB 13104的规定。冰糖应符合GB/T 35883、GB 13104的规定。蜂蜜应符合GB 14963的规定。食用盐应符合GB 2721的规定。果葡糖浆应符合GB/T 20882.4的规定。核桃仁、杏仁、巴旦木仁、大豆等坚果与籽类应符合GB 19300的规定。水果干制品（杏干、葡萄干、红枣、山楂、苹果等）应符合GB 16325的规定。食品用香精应符合GB 30616的规定。啤酒花应符合NY/T 702的规定。食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。

4.1.3 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香及新资源食品（新食品原料）：魔芋、刺梨、玫瑰茄、玛咖粉、雪莲培养物、蛹虫草、人参（人工种植）、两色金鸡菊（人工种植）、重瓣红玫瑰、蚕蛹、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶等）无虫蛀、无霉变、无异味，应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及相应的安全标准和公告规定。水果及水果干制品（枸杞子、葡萄、樱桃、椰子、桑椹、苹果、木瓜、石榴等）、蔬菜及蔬菜干制品（韭菜、芹菜、番茄、胡萝卜、恰玛古等），无虫蛀、无霉变、无异味，应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。粮食及其制品（燕麦、玉米、粟、鹰嘴豆、高粱、蚕豆、豌豆、绿豆等）应符合GB 2715的规定。香辛料（西红花等）应符合GB/T 15691的规定。

4.1.4 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。



- 4.1.5 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 4.1.6 生产加工过程中的卫生要求应符合GB 12695的规定。

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	要 求			检验方法
	风味饮料、格瓦斯饮料、植物饮料	果蔬汁饮料	植物蛋白饮料	GB 7101
色泽	具有该产品应有的色泽			
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味、无异嗅			
状态	具有该产品应有的状态,有（或没有）杏干、葡萄干、红枣、山楂、苹果等水果粒,无正常视力可见外来异物,略有少量沉淀	具有该产品应有的状态,无正常视力可见外来异物	具有该产品应有的状态,无正常视力的状态,无正常视力可见外来异物,略有少量沉淀	

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			检验方法
	风味饮料 格瓦斯饮料 植物饮料	果蔬汁饮料	植物蛋白饮料	
蛋白质, % $\geq$	—	—	0.55	GB 5009.5
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.29	果蔬汁类及其饮料 [含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料、浓缩果蔬汁(浆)除外] 0.02 含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料(葡萄汁除外) 0.04 葡萄汁 0.03	0.29	GB 5009.12
展青霉素 ^a , $\mu\text{g/kg}$ $\leq$	50		—	GB 5009.185
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L $\leq$	—		0.05	GB 5009.36
尿酶试验 ^c	—		阴性	GB/T 5009.183

注：1、铅指标严于 GB 2762 的规定。

2、农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。



- 3、食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4、食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5、^a展青霉素仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。

6、^b仅适用于添加了杏仁或杏仁制品的饮料，检测结果换算为以 HCN 计。

7、^c仅适用于添加了大豆或含大豆蛋白的制品的饮料。

4.4 微生物限量

4.4.1 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
霉菌/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
酵母/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					

4.4.2 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（若非指定，均以/25ml.表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

4.5 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按 JJF1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一批。每批随机抽取样品一定数量(满足检验需求)样品，分成两份，一份检验，一份备查。

5.2 出厂检验

每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为本标准规定的 4.2~4.5 的全部要求。

5.3.2 型式检验每年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；



- c) 当原料、工艺有较大变动,可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e) 国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

产品按本标准规定进行检验,检验结果均符合本标准要求时,判该批产品为合格品,检验结果中,若有一项指标或一项以上不合格,则使用备查样品进行复检,复检结果仍有一项不合格,则判该批产品不合格,微生物限量不合格不得复检。

6 标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装用玻璃瓶应符合GB 4806.5的规定。塑料瓶应符合GB 4806.7的规定,塑料防盗瓶盖应符合GB/T 17876的规定。爪式旋开盖应符合GB/T 29335的规定。外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。包装规格根据客户要求制定包装。

6.3 运输

在运输过程中产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装、混运。搬运时应轻拿轻放,不得扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

产品应按批存放在阴凉干燥处,避免阳光直晒及高温储存,禁止加热或 0℃ 以下冷冻。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存,应离墙离地分类堆放。

6.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下,保质期按照标签标注执行。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	饮料	标准主要起草人	陈星星
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本标准的起草根据 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》编写了本标准，经过产品质量验证，验证报告符合要求，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。 标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。新鲜水果、新鲜蔬菜、人工种植甘草、大麦麦芽、麦麸无虫蛀、无霉变，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。冰糖符合应符合 GB/T 35883、GB 13104 的规定。蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。食用盐应符合 GB 2721 的规定。果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。核桃仁、杏仁、巴旦木仁、大豆等坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。水果干制品（杏干、葡萄干、红枣、山楂、苹果等）应符合 GB 16325 的规定。食品用香精应符合 GB 30616 的规定。啤酒花应符合 NY/T 702 的规定。食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香及新资源食品（新食品原料）：魔芋、刺梨、玫瑰茄、玛咖粉、雪莲培养物、蛹虫草、人参（人工种植）、两色金鸡菊（人工种植）、重瓣红玫瑰、蚕蛹、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶等）无虫蛀、无霉变、无异味，应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相应的安全标准和公告规定。水果及水果干制品（枸杞子、葡萄、樱桃、椰子、桑椹、苹果、木瓜、石榴等）、蔬菜及蔬菜干制品（韭菜、芹菜、番茄、胡萝卜、恰玛古等），无虫蛀、无霉变、无异味，应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。粮食及其制品（燕麦、玉米、粟、鹰嘴豆、高粱、蚕豆、豌豆、绿豆等）应符合 GB 2715 的规定。香辛料（西红花等）应符合 GB/T 15691 的规定。食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。 2、生产工艺：以第三章规定的产品。生产过程中的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。 3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准和国家标准 GB 7101、GB 2762、GB 2761、GB 29921 的规定。 4、根据产品特性制定：蛋白质指标。			

产品的检验指标及检验方法：进行的必要的验证情况

感官要求的测定按GB 7101的规定执行。蛋白质的测定按GB5009.5的规定执行。铅的测定按GB 5009.12的规定执行。展青霉素的测定按GB 5009.185的规定执行。氰化物的测定按GB 5009.36的规定执行。尿酶试验的测定按GB/T 5009.183的规定执行。菌落总数按GB 4789.2规定的方法测定。大肠菌群按GB 4789.3规定的方法测定。霉菌、酵母按GB 4789.15规定的方法测定。沙门氏菌按GB 4789.4规定的方法测定。净含量及允许短缺量按JJF1070规定执行。

产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。

与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）

本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。

本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

本企业制定风味饮料、植物蛋白饮料铅 ≤ 0.29 mg/kg，果蔬汁类及其饮料〔含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料、浓缩果蔬汁（浆）除外〕铅 ≤ 0.02 mg/kg，含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料（葡萄汁除外）铅 ≤ 0.04 mg/kg，葡萄汁铅 ≤ 0.03 mg/kg，指标严于GB2762的规定。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆希遇绿源食品有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市（第十二师）沙依巴克区 104 团苜蓿沟北路 3520 号 九鼎国际商贸城第 13 栋第 3 号			
法定代表人/负责人		陈星星	联系电话	15276574440	
企业备案事项联系人		陈星星	联系电话	15276574440	
企业标准名称		饮料	企业标准编号	Q/XRH0009S-2025	
适用的食品类别与代码		食品分类号：14.02.03 果蔬汁（浆）类饮料 14.05.03 植物饮料 14.03.02 植物蛋白饮料 14.08 风味饮料			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铅（以 Pb 计）/mg/kg	GB2762 食品安全国家标准食品中污染物限量	饮料类铅（以 Pb 计）≤ 0.3mg/kg	风味饮料、植物蛋白饮料、格瓦斯饮料、植物饮料铅（以 Pb 计）≤ 0.29mg/kg
			果蔬汁类及其饮料 [含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料、浓缩果蔬汁（浆）除外] 铅（以 Pb 计）≤ 0.03mg/kg 含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料（葡萄汁除外）铅（以 Pb 计）0.05mg/kg 葡萄汁铅（以 Pb 计）0.04mg/kg	果蔬汁类及其饮料 [含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料、浓缩果蔬汁（浆）除外] 铅（以 Pb 计）≤ 0.02mg/kg 含浆果及小粒水果的果蔬汁类及其饮料（葡萄汁除外）铅（以 Pb 计）0.04mg/kg 葡萄汁铅（以 Pb 计）0.03mg/kg	
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
企业自我承诺		一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。			
法定代表人签字：陈星星		企业（盖章） 2025 年 5 月 13 日			

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。
企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制