

编制说明

本标准贯彻执行了强制性国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参照了GB/T 10789《饮料通则》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的有关规定。

本标准中指标制订依据：

- 1、感官要求根据本产品特性而制订。
- 2、理化指标中铅依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求制定，但严于该标准要求。
- 3、微生物指标中菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌依据GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》的要求制定。
- 4、微生物指标中致病菌依据 GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制订。
- 5、米酵菌酸依据GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制订。