

ICS 67.160.10  
CCS X 62



# T/ZJKSFIA

## 张家口市食品工业协会团体标准

T/ZJKSFIA 0005-2023

---

### 水果酒



2023-02-18 发布

2023-03-27 实施

---

张家口市食品工业协会 发布



## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件中的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由张家口市食品工业协会提出并归口管理。

本文件起草单位：张家口怀谷庄园葡萄酒有限公司、河北裕升庆酿酒有限公司、怀来县贵族庄园葡萄酒业有限公司、涿鹿亚珑葡萄酒文化发展有限责任公司、张家口长城酿造（集团）有限责任公司、怀来丰收庄园葡萄酒有限公司、怀来龙徽庄园葡萄酒有限公司、河北沙城庄园葡萄酒有限公司、怀来中法庄园葡萄酒有限公司、河北沙城家和酒业有限公司、河北益利葡萄酒有限公司、河北众标通检测科技有限公司、河北龙泉葡萄酒有限公司、涿鹿三祖帝都庄园葡萄酒有限公司、叶浓（河北）葡萄酒业有限责任公司、怀来淼蔡农业科技有限公司、怀来迦南酒业有限公司、怀来县福瑞诗葡萄酒堡有限公司。

本文件主要起草人：赵宏玉、曹蔼、池艳海、赵森林、张宝、杨军、李文宏、赵德升、任重岩、陈守川、任卫佳、王海龙、杨利峰、李志河、刘翠平、张玉珠、樊少英、张晨、尹淼、王健、吴业飞。

本文件于2023年02月18日首次发布。



# 水果酒

## 1 范围

本文件规定了水果酒的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输。

本文件适用于水果酒的生产、检验、销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A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 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
- GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母
- GB/T 23778 酒类及其他食品包装用软木塞
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂



GB 25570 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾  
BB/T 0018 包装容器 葡萄酒瓶  
BB/T 0034 铝防盗瓶盖  
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》  
《中华人民共和国药典（2020年版）（一部）》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 水果酒原酒

以成熟的李子、欧李、杏、苹果、山楂、海棠、桃、梨、樱桃、葡萄、桑椹、草莓、木瓜、无花果、西瓜、百香果、甘蔗、猕猴桃、椰子、火龙果、石榴、乌梅、桂圆、圣女果、刺梨、大枣、酸枣、枸杞、树莓、柿子、青梅、杨梅、沙棘、荔枝、橘子、蓝莓、芒果、菠萝、香蕉中的一种或几种为主要原料，经暴晒（秋季日晒4-5天）、选料、清洗或不清洗、去皮核或不去皮核、破碎或磨浆或压榨，或直接用水果原果汁（浆）添加或不添加白砂糖、酵母、果胶酶、焦亚硫酸钾、山梨酸钾，全部或部分酒精发酵、分离、储存而制成的含有一定酒精度的水果酒原酒。

#### 3.2

##### 水果酒原浆

水果酒原酒经过滤除菌、灌装制成的含有一定酒精度可直接饮用的水果酒原浆；在冰点温度~4℃温度储存下，保质期<60天。

#### 3.3

##### 水果酒

水果酒原酒经稳定澄清、调配、过滤除菌、灌装制成的含有一定酒精度可直接饮用的水果酒。

#### 3.4

##### 加香型水果酒

以水果酒原酒为基酒，经浸泡芳香植物或加入芳香植物浸出液、芳香浓郁的果汁原汁调配而成的，经过冷冻或不冷冻、稳定澄清、调配、过滤除菌、灌装等工艺制成的含有一定酒精度可直接饮用的加香型水果酒。

#### 3.5

##### 起泡水果酒（水果汽酒）

水果酒自然发酵产生的二氧化碳或人工添加二氧化碳，其压力大于0.03MPa的水果酒，经过冷冻或不冷冻、稳定澄清、调配、过滤除菌、灌装等工艺制成的含有一定酒精度和二氧化碳可直接饮用的起泡水果酒（水果汽酒）。

#### 3.6

##### 利口水果酒

在水果酒中加入水果蒸馏酒（水果白酒）、水果白兰地或食用酒精以及果汁、浓缩果汁、焦糖化果



汁、白砂糖等制成的，使终产品所含酒精度为15%~22%（体积分数）；经冷冻或不冷冻、稳定澄清、分离、调配、过滤除菌、灌装等工艺制成的利口水果酒。

### 3.7

#### 水果冰酒

以成熟的李子、欧李、杏、苹果、山楂、海棠、桃、梨、樱桃、葡萄、桑椹、草莓、木瓜、无花果、西瓜、百香果、甘蔗、猕猴桃、椰子、火龙果、石榴、乌梅、桂圆、圣女果、刺梨、大枣、酸枣、枸杞、树莓、柿子、青梅、杨梅、沙棘、荔枝、橘子、蓝莓、芒果、菠萝、香蕉中的一种或几种为主要原料，经冷冻、晾晒、选料、清洗或不清洗、去皮核或不去皮核，在结冰状态下破碎、磨浆或压榨，添加或不添加白砂糖、酵母、果胶酶、焦亚硫酸钾、山梨酸钾，通过低温发酵、分离、储存（橡木桶或不锈钢罐）、稳定澄清、调配、过滤除菌、灌装等工艺加工制成的含糖量较高的水果冰酒。

### 3.8

#### 水果蒸馏酒（水果白酒）

以成熟的李子、欧李、杏、苹果、山楂、海棠、桃、梨、樱桃、葡萄、桑椹、草莓、木瓜、无花果、西瓜、百香果、甘蔗、猕猴桃、椰子、火龙果、石榴、乌梅、桂圆、圣女果、刺梨、大枣、酸枣、枸杞、树莓、柿子、青梅、杨梅、沙棘、荔枝、橘子、蓝莓、芒果、菠萝、香蕉中的一种或几种为原料，通过选料、清洗或不清洗、去皮核或不去皮核、破碎或磨浆或压榨，或用水果原果汁（浆），添加或不添加白砂糖、酵母，经发酵、蒸馏、储存、勾调、陈酿、灌装等工艺制成的水果蒸馏酒。

### 3.9

#### 水果白兰地

以水果蒸馏酒为基酒，橡木桶陈酿，调配、灌装等工艺制成的水果白兰地。

### 3.10

#### 特种水果蒸馏酒

以水果蒸馏酒为基酒，添加或不添加水果汁、水果原酒、浓缩果汁等，经特殊工艺勾调、陈酿、灌装制成的特种水果蒸馏酒。

### 3.11

#### 水果酒冰点温度

果酒的冰点（℃）= - 0.5×果酒酒精度。

## 4 产品分类

### 4.1 按类别分类

4.1.1 水果酒原酒；

4.1.2 水果酒原浆；

4.1.3 水果酒；

4.1.4 加香型水果酒；

4.1.5 起泡水果酒（水果汽酒）；



- 4.1.6 利口水果酒；
- 4.1.7 水果冰酒；
- 4.1.8 水果蒸馏酒（水果白酒）；
- 4.1.9 水果白兰地。
- 4.1.10 特种水果蒸馏酒

#### 4.2 按含糖量分类

- 4.2.1 干型；
- 4.2.2 半干型；
- 4.2.3 半甜型；
- 4.2.4 甜型。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料要求

5.1.1 李子、欧李、杏、苹果、山楂、海棠、桃、梨、樱桃、葡萄、桑椹、草莓、木瓜、无花果、西瓜、百香果、甘蔗、猕猴桃、椰子、火龙果、石榴、乌梅、桂圆、圣女果、刺梨、大枣、酸枣、枸杞、树莓、柿子、青梅、杨梅、沙棘、荔枝、橘子、蓝莓、芒果、菠萝、香蕉应新鲜且大小适中、成熟适度，无畸形、无腐烂、无病虫害及机械伤，具有该品种应有的滋味、气味，水果中真菌毒素、污染物限量和农药残留应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.2 酿酒酵母质量应符合 GB/T 20886.1 的规定。

5.1.3 白砂糖质量应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.4 水果汁原汁（浆）质量应符合 GB 17325 的规定。

#### 5.2 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
外观	具有该类别产品特有的色泽，酒液清亮，无明显沉淀物，悬浮物和浑浊现象，瓶装果酒允许有少量沉淀。	GB/T 15038
香气	具有原果实特有的香气，陈酒还应有浓郁的酒香，且与果香混为一体，无凸出酒精气体，无异味。	
滋味	具有该类别产品固有的滋味，醇厚而无异味，甜型酒应甜而不腻，酸而不涩，酒体协调。	
典型性	具有标识品种及产品类型应有的特征和风味。	

#### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。



表2 理化指标

项目		要求	检验方法
水果酒	酒精度(20℃)(%vol) ≥	2.0	GB 5009.225
	干浸出物/(g/L) ≥	10.0	GB/T 15038
	挥发酸(以乙酸计)/(g/L) ≤	2.0	
	总二氧化硫/(g/L) ≤	2.5	
	总酸(以柠檬酸计)/(g/L) ≥	2.0	
	山梨酸及其钾盐/(以山梨酸计)(mg/L) ≤	600	GB 5009.28
水果冰酒	酒精度 <sup>a</sup> (20℃)(%vol)	6-15	GB 5009.225
	总糖(以葡萄糖计)/(g/L) ≥	70.0	GB/T 15038
	挥发酸(以乙酸计)/(g/L) ≤	2.1	
	干浸出物/(g/L) ≥	10.0	
	山梨酸及其钾盐/(以山梨酸计)(mg/L) ≤	600	GB 5009.28
利口水果酒	酒精度 <sup>a</sup> (20℃)(%vol)	15-22	GB 5009.225
	总糖(以葡萄糖计)/(g/L) ≤	120.0	GB/T 15038
	挥发酸(以乙酸计)/(g/L) ≤	2.0	GB/T 15038
	干浸出物/(g/L) ≥	10.0	
气泡水果酒	酒精度 <sup>a</sup> (20℃)(%vol) ≥	2.0	GB 5009.225
	干浸出物/(g/L) ≥	10.0	GB/T 15038
	挥发酸(以乙酸计)/(g/L) ≤	2.0	
	总酸(以柠檬酸计)/(g/L) ≥	2.0	
	二氧化碳 <sup>b</sup> (20℃)/MPa ≥	0.03	
	山梨酸及其钾盐/(以山梨酸计)(mg/L) ≤	600	GB 5009.28
水果蒸馏酒	酒精度 <sup>a</sup> (20℃)(%vol) ≥	30.0	GB 5009.225
	非酒精挥发物总量/[g/L(100%vol乙醇)] ≥	2.00	GB/T 11856
水果白兰地	酒精度 <sup>a</sup> (20℃)(%vol) ≥	30.0	GB 5009.225
	酒龄/年 ≥	特优	优级
		6	4
非酒精挥发物总量/[g/L(100%vol乙醇)] ≥	2.50	2.00	GB/T 11856
特种水果蒸馏酒	酒精度 <sup>a</sup> (20℃)(%vol) ≥	15	GB 5009.225
	非酒精挥发物总量/[g/L(100%vol乙醇)] ≥	2.0	GB/T 11856
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	干型 <sup>c</sup> ≤	6.0	GB/T 15038
	半干型 <sup>d</sup>	6.1~14.0	
	半甜型	14.1~50.0	
	甜型 ≥	50.1	



备注	<p><sup>a</sup>酒精度标签表示值与实际值不得超过±1.0%（体积分数）</p> <p><sup>b</sup>仅适用于含气水果酒。</p> <p>1、水果原酒、水果酒原浆、加香型水果酒理化指标均按水果酒理化指标检验。</p> <p>2、非酒精挥发物总量包括：挥发酸+脂类+醛类+糠醛+高级醇。</p>
----	---

#### 5.4 卫生指标

应符合表3的规定。

表3 卫生指标

项目		要求	检验方法	
水果 发酵酒	甲醇/（mg/L）	<	800	GB 5009.266
	铅（以Pb计）/（mg/L）	≤	0.1	GB 5009.12
	铜/（mg/L）	≤	1.0	GB 5009.13
	铁/（mg/L）	≤	8.0	GB 5009.90
	赭曲霉毒素 <sup>a</sup> /（μg/kg）	≤	2.0	GB 5009.96
水果 蒸馏酒	铅（以Pb计）/（mg/L）	≤	0.4	GB 5009.12
	铜/（mg/L）	≤	6.0	GB 5009.13
	甲醇 <sup>b</sup> /（g/L）	≤	2.0	GB 5009.266
	展青霉素 <sup>c</sup> /（μg/kg）	≤	50.0	GB 5009.185
	氰化物 <sup>b</sup> （以HCN计）/（mg/L）	≤	8.0	GB 5009.36
备注	<p><sup>a</sup>含有葡萄原料的水果酒检测此项目</p> <p><sup>b</sup>水果蒸馏酒甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。</p> <p><sup>c</sup>仅限于含有苹果、山楂原料的水果蒸馏酒。</p> <p>1、水果发酵酒包括：水果原酒、水果酒原浆、水果酒、加香型水果酒、水果冰酒、利口水果酒、气泡水果酒。</p> <p>2、水果蒸馏酒包括：水果蒸馏酒（水果白酒）、水果白兰地、特种水果蒸馏酒。</p>			

#### 5.5 微生物指标

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>			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。				

#### 5.6 净含量

应符合国家质量检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

#### 5.7 食品添加剂

##### 5.7.1 食品添加剂质量

5.7.1.1 果胶酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定；



5.7.1.2 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定；

5.7.1.3 食用单宁应符合《中华人民共和国药典（2020年版）（一部）》的规定。

#### 5.7.2 食品添加剂使用范围和使用量

应符合GB 2760的规定。

#### 5.8 食品安全要求

蒸馏酒按 GB 2757 等标准执行；发酵酒按 GB 2758 等标准执行。

### 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12696、GB 8951 的规定。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

7.1.1 水果酒原酒：同一个储酒容器内的果酒为同一批。。

7.1.2 水果酒原浆：同一班次、同一生产线、同一类别、同一规格产品为一批。

7.1.3 其他水果酒：同一生产期内所生产的、同一类型、同一品种、规格相同的产品为同一批次。

#### 7.2 抽样方法和数量

##### 7.2.1 水果酒原酒

7.2.1.1 从贮酒罐的阀门取酒样，每个储酒容器内产品抽样不少于 12 瓶，进行第五章技术指标检验；采样后应立即贴上标签注明：样品名称、储酒容器编号，将 6 瓶样品封存，保存 1 个月备查，剩余 6 瓶样品立即送检。

##### 7.2.1.2 其他水果酒

每批次随机抽取 6 箱，每箱抽取两瓶，用于检验和留样。

#### 7.3 出厂检验

##### 7.3.1 水果原酒、水果酒原浆、水果酒、加香水果酒

检验项目：感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、总酸、挥发酸、总二氧化硫、净含量。

##### 7.3.2 起泡水果酒（水果汽酒）

检验项目：感官要求、酒精度、干浸出物、挥发酸、总糖、二氧化碳、净含量。

##### 7.3.3 水果冰酒

检验项目：感官要求、酒精度、总糖、挥发酸、干浸出物、净含量。

##### 7.3.4 利口水果酒

检验项目：感官要求、酒精度、总糖、挥发酸、干浸出物、净含量。

##### 7.3.5 水果蒸馏酒、水果白兰地、特种水果酒

检验项目：感官要求、酒精度、甲醇、净含量、非酒精挥发物总量。



7.3.6 每批产品需质量检验部门按照本标准规定的方法检验合格，出具合格报告后方可出厂。

#### 7.4 型式检验

7.4.1 检验项目为本文件第五章技术指标中规定的全部项目。

7.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 正常生产的产品停产半年后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验及结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

#### 7.5 判定规则

7.5.1 检验结果中卫生指标、微生物指标不合格时，判定该批次产品不合格。

7.5.2 检验结果中感官要求、理化指标有两项以上不合格时判定该批次产品不合格。

7.5.3 检验结果中感官要求、理化指标有两项以下（含两项）不合格项目时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复检，复检仍不符合标准的要求，判定该批产品不合格。

7.5.4 当供需双方对检验结果有异议时，可由相关各方协商解决，或委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

### 8 标识、包装、贮存、运输

#### 8.1 标识

8.1.1 水果原酒储酒容器罐号、容器内水果酒品种、数量信息、生产日期、工艺状态。

8.1.2 水果酒及系列产品标签标识应符合 GB 7718、GB 2758、GB2757 的有关规定，并应标注酒精度，产品类型。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.3 采用本文件产品，其包装可使用“”标识（张家口市食品工业协会 LOGO）。

#### 8.2 包装

8.2.1 酒瓶、瓶盖质量应符合 BB/T 0018、BB/T 0034 标准要求。

8.2.2 软木塞应符合 GB/T 23778 标准要求。

8.2.3 外包装材料质量应符合相关产品标准，应标注产品名称、制造商（或生产商）的名称、地址、规格、净含量、生产日期等相关内容。

#### 8.3 贮存

8.3.1 直接饮用的果酒原浆，贮存温度宜保持在冰点温度 $\sim$ 4℃。

8.3.2 用于制造用水果酒原酒、其他水果酒系列产品贮存温度宜保持在 5 $\sim$ 25℃。

8.3.3 用软木塞封装的水果酒，在储存时宜“倒放”或“卧放”。

8.3.4 水果酒储存环境应阴凉、干燥、通风良好、防止冰冻、严禁火种，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮。

#### 8.4 运输

8.4.1 水果酒原浆运输过程要保持清洁、避免日晒雨淋，防止冰冻，轻拿轻放，温度控制 0 $\sim$ 7℃。



- 8.4.2 用于制造水果酒原酒运输罐车的周转容器应选用无毒、无害、无异味、抗腐蚀、易清洗的材料，使用前应进行清洗或杀菌。运输过程要保持清洁、避免日晒雨淋，防止冰冻，温度控制在 5~25℃。
- 8.4.3 用软木塞封装的水果酒，在运输时宜“倒放”或“卧放”。
- 8.4.4 水果酒运输过程不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同车运输，运输过程严禁碰撞，运输温度应控制在 5~25℃。
-



## 团体标准第1号修改单

本修改单经张家口市食品工业协会与 2023 年 4 月 27 日 第 1 号公告批准，至 2023 年 4 月 30 日起实施。

### 1、第 3 章定义与术语

1.1 3.6 波特水果酒；3.7 雪莉水果酒合并为 3.6 利口水果酒，相关定义也进行了合并、修订。

1.2 3.10 增加特种水果蒸馏酒定义及相关内容。

### 2、表 3 卫生指标

2.1 “水果发酵酒甲醇限量指标”由  $<600\text{mg/L}$  改为  $<800\text{mg/L}$ 。

2.2 “水果蒸馏酒甲醇限量指标”由  $<600\text{mg/kg}$  改为  $<2.0\text{g/L}$ 。

2.3 水果蒸馏酒增加“铅”“氰化物”的限量要求。

表3 卫生指标

项目		要求	检验方法
水果 发酵酒	甲醇 / (mg/L) <	800	GB 5009.266
	铅 (以 Pb 计) / (mg/L) $\leq$	0.1	GB 5009.12
	铜 / (mg/L) $\leq$	1.0	GB 5009.13
	铁 / (mg/L) $\leq$	8.0	GB 5009.90
	赭曲霉毒素 <sup>a</sup> / ( $\mu\text{g/kg}$ ) $\leq$	2.0	GB 5009.96
水果 蒸馏酒	铅 (以 Pb 计) / (mg/L) $\leq$	0.4	GB 5009.12
	铜 / (mg/L) $\leq$	5.0	GB 5009.13
	甲醇 <sup>b</sup> / (g/L) $\leq$	2.0	GB 5009.266
	展青霉素 <sup>c</sup> / ( $\mu\text{g/kg}$ ) $\leq$	50.0	GB 5009.185
	氰化物 (以 HCN 计) / (mg/L) $\leq$	8.0	GB 5009.36
备注	<sup>a</sup> 含有葡萄原料的水果酒检测此项目 <sup>b</sup> 甲醇指标均按 100%酒精度折算。 <sup>c</sup> 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。 1、水果发酵酒包括：水果原酒、水果酒原浆、水果酒、水果冰酒、利口水果酒、加香型水果酒、气泡水果酒。 2、水果蒸馏酒包括：水果蒸馏酒（水果白酒）、水果白兰地、特种水果蒸馏酒。		



T/ZJKSFIA 0005-2023

张家口市食品工业协会团体标准  
水果酒

T/ZJKSFIA 0005-2023

声明：本文件的知识产权归属于张家口市食品工业协会，未经同意，不得印刷、销售。

任何组织、个人使用本文件应经张家口市食品工业协会批准授权。

**版权专有 侵权必究**

备案电话：13383636988  
15830389406