

## 技術詞彙

技術詞彙包括本售股章程所採用與本集團和其業務有關的若干詞彙的解釋，其詞彙和涵義未必與業內標準或用法一致。

「無菌灌裝」	指	將濃縮蘋果汁消毒，然後將經消毒的濃縮蘋果汁注入無菌袋以防止污染
「微生物指標」	指	蘋果汁的細菌總數、霉菌、酵母菌、大腸菌群和耐熱菌指標
「褐變」	指	濃縮蘋果汁經貯存後，顏色變深，濃縮蘋果汁的透明度下降至440 nm
「布里糖度」	指	原蘋果汁中的可溶性固形物量度單位
「若干非冷藏濃縮蘋果汁」	指	美國商務部於二零零零年六月發出的美國反傾銷法令涵蓋商品，界定是所有具有40或以上布里糖度非冷藏濃縮蘋果汁（不論是否含有添加糖或其他甜劑及有否加強維生素和礦物質），但不包括冷藏濃縮蘋果汁；經發酵非冷藏濃縮蘋果汁；及加添酒精的冷藏濃縮蘋果汁。
「濃縮蘋果清汁」或「清汁」	指	澄清黃色或棕紅色液體精華，不含肉眼可見雜質或懸浮物，透過包括碾碎、壓榨、酶解、超濾、離心作用和蒸發一連串過程從蘋果中抽取，當稀釋到10布里糖度時，將具有濃郁蘋果香氣和滋味
「濃縮蘋果濁汁」或「濁汁」	指	含有平均分佈細小的果肉顆粒懸浮物的渾濁液體精華，透過包括碾碎、壓榨和蒸發一連串過程從蘋果中抽取，營養價值較清汁高，含有果膠和蛋白
「酶解」	指	於原蘋果汁混入一定量的複合酶儲存，以分解蘋果汁中所含的果膠和澱粉
「提香」	指	將來自壓榨過程的原蘋果汁加熱，製造和收集蘋果香氣
「蒸發」	指	低濃度的原蘋果汁經過加熱，除去多餘的水分，產生濃縮蘋果汁

「HACCP」	指	危害分析監控點是一套管理系統，當中透過分析及控制原料生產、採購與處理中產生的生物、化學及物理危害，而處理製造、分銷及耗用製成品的食品安全
「濃縮梨汁」	指	澄清黃色或棕紅色液體精華，不含肉眼可見雜質或懸浮物，透過包括碾碎、加工和蒸發一連串過程從梨中抽取，當稀釋到11.5布里糖度時，將具有濃郁梨的香氣和滋味
「壓榨」	指	將蘋果漿平均分佈於兩條帶之間，由兩條帶逐漸加壓壓榨，直至原蘋果汁流出
「榨季」	指	蘋果每年收成和壓榨的季節，一般由每年八月至下年的一月
「二次沉澱」	指	貯存蘋果汁於低溫(攝氏負18度)，和煮後回復至與室溫相同，令原蘋果汁出現沉澱
「耐熱菌指標」	指	耐熱菌指標
「超濾」	指	將酶解後的蘋果汁，經過0.2微米的超濾膜，以除去其中含有的固體的過濾過程
「微米」	指	微米，波長的量度單位
「 $\eta\text{m}$ 」	指	毫微尺，波長的量度單位