

《刺梨冻干精粉（固体饮料）（团体标准）》 征求意见稿编制说明

一、任务来源

为了响应贵州省政府促进贵州特色食品产业发展的号召，打造贵州特色食品的品牌，贵州黔洲实业有限公司、盘州市隆景种养殖农民专业合作社、六盘水盈润科技发展有限公司创新研发出刺梨冻干精粉（固体饮料）（团体标准），特此提出了制定团体标准《刺梨冻干精粉（固体饮料）（团体标准）》的申请，省食品工业协会组织了专家立项审查，于2021年12月20日发布“贵州省食品工业协会关于《刺梨冻干精粉（固体饮料）（团体标准）》团体标准立项的公告”（黔食协【2021】51号）。

二、起草单位及人员名单

起草单位：贵州黔洲实业有限公司、盘州市隆景种养殖农民专业合作社、六盘水盈润科技发展有限公司

起草人员名单：黄春、尚杰、董昶、邹煜、夏章贵。

三、编制过程

2021年12月20日经贵州省食品工业协会研究决定：由贵州黔洲实业有限公司牵头申报的《刺梨冻干精粉（固体饮料）（团体标准）》立项。

2021年12月20日，成立起草小组，制定《刺梨冻干精粉（固体饮料）（团体标准）》

2021年12月22日，标准起草小组对标准相关资料进行收集并对收集到的资料进行分析，形成了标准征求意见稿。

四、标准制定原则和主要技术内容确定的依据

（一）标准制定原则

- 1、贯彻国家有关法律法规和方针政策；
- 2、在符合使用要求的条件下，做到技术上先进、经济上合理；

- 3、制定标准的格式按 GB/T1.1-2009《标准化工作导则》。
- 4、标准中所涉及的理化等重要指标均执行现行有效的强制性标准要求。

（二）确定制标主要技术内容的依据

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB/T 5009.171 保健食品中超氧化物歧化酶(SOD)活性的测定

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 1600 水果、蔬菜及其制品中单宁含量的测定 分光光度法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

并根据产品配方及工艺特性和实测结果而确定。

五、主要技术指标的说明

1、范围

本文件规定了刺梨系列产品刺梨冻干精粉（固体饮料）的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标志、标签、包装、运输和储存。

本文件适用于刺梨冻干精粉（固体饮料）的生产、检验及销售。

2、术语和定义

刺梨冻干精粉：在高真空下，将刺梨原果汁以冻结状态干燥，使其水分快速升华，剩下多孔固体物质，经低温粉碎而成。

3、技术要求

1) 原料要求

刺梨果实应新鲜、成熟、无病虫害及霉烂的刺梨（*rosa roxbunghii*）果实。

刺梨原果汁：用机械加工方法所得。不得使用经浓缩、稀释和发酵的刺梨原果汁。

加工用水应符合 GB 5749 的规定。

2) 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	黄色或橙黄色	取 5g 左右的被测样品，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察色泽、形态、有无杂质，嗅其气味，用温水漱口后根据食用方法品尝辨其滋味
形 态	疏松粉末状，无结块，无霉变	
滋味和气味	具有刺梨的滋味和气味，味酸、涩，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3) 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
维生素 C (以 L(+)-抗坏血酸计) / (mg/100g)	≥ 15000	GB 5009.86
超氧化物歧化酶 (SOD) / (U/g)	≥ 8000	GB/T 5009.171
单宁 / (g/100g)	≥ 10	NY/T 1600
水分 / (g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12

4) 微生物指标

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3中的平板计数法
霉菌/(CFU/g)	≤50				GB 4789. 15
沙门氏菌/(0/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
注： ^a 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行					

5) 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

6) 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

7) 标志、标签、包装、运输和贮存

(1) 标志、标签

产品包装应有明显标志，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。食品标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

(2) 包装

包装材料和容器应符合相关食品安全国家标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

(3) 运输

运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸、撞击、挤压。

(4) 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有垫有材料，离墙离地保存，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品同库储存。

六、本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准格式、技术要求以及相关的内容均按照 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》要求编写，内容符合相关的现行法律、法规和强制性标准的要求。

七、专利及涉及知识产权

本标准内容不涉及专利相关的知识产权。

八、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准 of 贵州省食品工业协会团体标准，在标准的起草过程充分征求相关单位和专家意见和建议，通过共同讨论、协商，达成一致，没有重大分歧意见。

九、贯彻标准的要求和措施建议

本标准发布后，相关单位应及时积极组织做好执行标准的各项工作，标准实施后应按标准要求组织生产、检验、销售。

十、其他应予说明的事项

无。

《刺梨冻干精粉（固体饮料）（团体标准）》起草小组

2021 年 12 月