

T/GZCX

团 体 标 准

T/GZCX 026-2024

刺梨发酵汁

2024-04-11 发布

2024-05-01 实施

贵州省刺梨行业协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
3.1 刺梨发酵汁	2
4 要求	2
4.1 原辅料要求	2
4.2 感官要求	3
4.3 理化指标	3
4.4 微生物限量	3
4.5 净含量及允许短缺量	4
4.6 食品添加剂	4
4.7 其他污染物限量	4
4.8 生产加工过程的卫生要求	4
5 检测规则	4
5.1 组批	4
5.2 抽样	4
5.3 出厂检验	4
5.4 型式检验	5
5.5 判定规则	5
6 标签、标志、包装、运输和贮存	5
6.1 标签、标志	5
6.2 包装	5
6.3 运输	5
6.4 贮存	6

前 言

本文件依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求起草。

本文件由贵州省天然产物研究中心提出。

本文件由贵州省刺梨行业协会归口。

本文件起草单位：贵州省天然产物研究中心、贵州省中国科学院天然产物化学重点实验室、贵州赛斯刺梨大健康产业有限公司、贵州得宝农业科技有限公司、贵州威凌生物科技有限公司、国药集团贵州大健康产业发展有限公司、国药集团同济堂（贵州）制药有限公司、贵州山味鲜生食品科技有限公司、贵州省刺梨行业协会。

本文件主要起草人：王瑜、李立郎、李齐激、杨小生、杨娟、李稳新、吴健、刘鹏、张朝举、孙宜春、漆正方、王智旺。

刺梨发酵汁

1 范围

本文件规定了刺梨发酵汁的术语和定义、要求、检验方法、试验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于刺梨发酵汁的生产、检验和销售。

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；不注明日期的引用文件，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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

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/T 12143 饮料通用分析方法

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

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

T/GZCX 026-2024

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 食品中致病菌限量

GB 31639-2016 食品安全国家标准 食品加工用酵母

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

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》

DBS52/ 073 食品安全地方标准 刺梨原汁

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/GZCX 007 刺梨干果

T/GZSX 056 刺梨鲜果

可用于食品的菌种名单(卫办监督发〔2010〕65号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1 刺梨发酵汁

以刺梨或刺梨汁为主要原料，加水或不加水，加糖或不加糖，经接种微生物发酵、分离、调配或不调配、杀菌等工艺加工而成的发酵刺梨汁。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 刺梨

应符合 T/GZSX 056、T/GZCX 007 的规定。

4.1.2 刺梨汁

应符合 DBS52/ 073 的规定。

4.1.3 食糖

应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 微生物发酵菌种

应符合可用于食品的菌种名单(卫办监督发〔2010〕65号)、GB 31639 的规定。

4.1.6 其他原辅料

应符合相应标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理要求的物品。

4.2 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
色泽	淡黄色至棕红色	从供试样品中随机抽取混合均匀的被测样品 50 mL 于无色透明的容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽，状态和澄清度。在室温下用鼻嗅、口尝的方法检验样品的香气、滋味。
组织形态	透明液体，久置后允许有少量沉淀	
香气、滋味	具有发酵刺梨特有的滋味和气味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
乙醇/(%)	≤ 0.5	GB/T 12143, GB5009.225
可溶性固形物/(%)	≥ 3.0	GB/T 12143
总酸 ^a (以乳酸计) / (g/L)	≥ 0.5	GB 12456
总酸 ^b (以乙酸计) / (g/L)	≥ 0.5	GB 12456
维生素 C / (mg/100mL)	≥ 50	GB 5009.86

^a发酵菌种以乳酸菌属为优势菌；^b发酵菌种以醋酸杆菌属为优势菌。

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量指标

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25 mL)	检验方法
-----	--	------

	表示)				
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行					

4.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合安全标准及有关规定。

4.6.2 食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 及国家有关规定和公告。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

5 检测规则

5.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产线生产的同一品种、规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装 (总体积不少于 2 L), 分别用于感官、理化等指标的检测和留样。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应由质量检验部门按本文件逐批检验。检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 本标准 4.2~4.7 为型式检验项目。

5.4.2 型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a. 当原料、加工设备、生产工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- b. 连续停产 3 个月后恢复生产时；
- c. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d. 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本文件规定的要求，则判定该批产品为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本文件时。可以在同批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准；若复检结果仍有一项不合格、则判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本文件时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定。

6.2 包装

产品包装应符合相应食品安全国家标准和有关规定，采用符合食品卫生安全要求的包装材料进行包装。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、干爽、无异味、无污染。在运输过程中应轻拿轻放，防止碰撞或剧烈震动，避免受物品碰撞或挤压。运输时应防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或其他影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风干燥处，不得露天堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品同处贮存，做到堆放整齐，先进先出。每一品种应有标识标记。

全国团体标准信息平台