

T/GZCX

团 体 标 准

T/GZCX 029-2025

刺梨饮品磁场杀菌技术规范

2025-12-25 发布

2026-01-01 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	1
3.1 刺梨饮品	2
3.2 磁场杀菌	2
4 基本要求	2
4.1 刺梨	2
4.2 其他食料和辅料	2
4.3 食品添加剂和食品营养强化剂	2
4.4 生产用水	2
4.5 生产加工过程卫生要求	2
5 杀菌过程要求	2
5.1 杀菌工艺流程	2
5.2 鲜果采收	3
5.3 筛选除杂	3
5.4 滚洗	3
5.5 风干	3
5.6 破碎	4
5.7 压榨	4
5.8 过滤	4
5.9 杀菌	4
5.10 包装、标识	4
5.11 贮存	5
5.12 检验	5
5.13 运输	5

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。

本文件由贵州省生物技术研究所以提出。

本文件由贵州省刺梨行业协会归口。

本文件起草单位：贵州省生物技术研究所以、贵州山王果健康实业有限公司、贵州恒力源天然生物科技有限公司、贵州省现代农业发展研究所、贵州省天然产物研究中心、贵州大学、贵州好味达食品有限公司、贵州初好农业科技开发有限公司、贵州省刺梨产业技术创新中心、国药集团贵州大健康产业发展有限公司、贵州元本健康产业有限公司、贵州醇德生物科技有限公司、贵州省刺梨行业协会。

本文件主要起草人：王梅、王辉、黄训才、费建军、李立郎、王瑜、龙明秀、郑秀艳、谭书明、谢国芳、帅华、王欣颖、漆正方、张成涛、胡均霖、张攀、王智旺、刘正芬。

本文件为首次发布。

刺梨饮品磁场杀菌技术规范

1 范围

本文件规定了刺梨采收、筛选除杂、滚洗、风干、破碎、压榨、过滤、杀菌、包装、贮存、运输等刺梨饮品磁场杀菌环节的要求。

本文件适用于刺梨原汁或以刺梨原汁为原料的饮品在生产过程中采用磁场杀菌技术的工艺控制。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本于本文件。凡是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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

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

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 4267 刺梨汁

DB52/T 1627 刺梨原汁用鲜果

DBS52/073 食品安全地方标准 刺梨原汁

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》

3 术语和定义

GB/T 31121、NY/T 4267、DBS52/073 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 刺梨饮品

以刺梨的果实或其加工制品（如果汁、果浆）为主要原料，添加或不添加其他食料和辅料，经加工制成的，可供磁场杀菌技术处理的液态饮料。

3.2 磁场杀菌

利用高强度交变磁场，在常温或温和升温条件下，通过磁场产生的生物物理效应使微生物失活的物理杀菌技术。

4 基本要求

4.1 刺梨

应采用新鲜、成熟、无病虫害、无霉变、无异味，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 其他食料和辅料

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。

4.3 食品添加剂和食品营养强化剂

应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.4 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 杀菌过程要求

5.1 杀菌工艺流程

刺梨饮品磁场杀菌工艺流程见图 1。

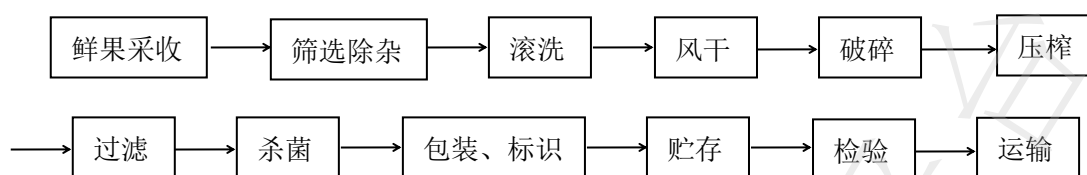


图1 刺梨饮品磁场杀菌工艺流程

5.2 鲜果采收

5.2.1

刺梨鲜果采收应符合 DB52/T 1627 的要求。

5.2.2

采收时果实呈扁圆球形，密生小肉刺，刺尖带钩状，果实新鲜洁净，有光泽；口感酸甜，略带涩味，芳香味浓，果肉脆；呈黄色或橙色；果实无病虫害及机械造成的外观损伤。

5.2.3

采收时果实果径、单果重及硬度应符合表1的规定。

表1 刺梨采收时果实果径、单果重及硬度规定

项目	要求	
	野生果	人工种植果
果径 (cm)	≥ 2.0	≥ 2.5
单果重 (g)	≥ 5.0	≥ 6.0
硬度 (N/cm ²)	≤ 1.6	≤ 1.7

5.3 筛选除杂

刺梨鲜果原料经过滚选除杂机，除掉原料中杂草、树叶、梗、枯枝等杂质及果径小于 2.0 cm 的次果。再次经辊选机和人工辅助挑选出破裂果和杂质。

5.4 滚洗

原料经滚洗机中高压水冲洗后，去除鲜果表面的灰尘或附着在鲜果表面的杂质。清洗用水应符合 GB 5749 的要求，清洗后，鲜果表面干净无杂。

5.5 风干

鲜果经滚洗后，通过辊杠风干机风干，风干至鲜果表面无明显水珠。

5.6 破碎

通过破碎机破碎。要求：破碎后的鲜果渣均匀、不结团、果汁不外漏。

5.7 压榨

带式压榨机压榨，使渣、汁分离，汁经过管道流入缓存罐，渣经过螺旋排渣机排出车间。要求：压榨后，渣紧握成团无渗漏，原汁颜色为黄色或淡黄色，特有的刺梨果香味明显，无其他杂味，少量颗粒状（为刺梨渣残留）。

5.8 过滤

压榨后的汁需经二次过滤，一次过滤为 700 - 900 目的振动筛过滤，二次过滤为 1000 - 1200 目帆布离心机过滤。要求：经二次过滤后刺梨原汁颜色为黄色或淡黄色，特有的刺梨果香味明显，无其他杂味，无悬浮物。

5.9 杀菌

5.9.1

二次过滤后的原汁经密封管道进入磁场杀菌系统，每批次杀菌 300 L，时长 30 min。

5.9.2

磁场杀菌强度 0.4 T-1.0 T，杀菌频率 1.0 wHz - 3.0 wHz，杀菌过程中磁场强度应保持平稳。

5.9.3

杀菌后的刺梨原汁应符合 DBS 52/073 的要求。

5.10 包装、标识

5.10.1

包装标签标识应符合 GB/T 191、GB 7718、GB 28050 的规定。

5.10.2

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，不得使用回收废旧塑料袋及其生产的产品包装产品。

5.10.3

自带龙头袋包装，要求龙头密封无破损泄露，防尘盖完好，包装袋面无汁液残留痕迹。

5.10.4

便携平口袋包装，要求包装袋牢固结实、封口严密居中，封口处平整无褶皱，封口平面不得有烫破痕迹或漏袋现象，包装袋面无汁液残留痕迹。

5.11 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。

5.12 检验

加工后的每批次产品应进行出厂检验，各项指标必须符合 DBS 52/073 的规定，并保存检验记录。

5.13 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，避免受尖硬物品碰撞或挤压。运输时应防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。
