

T/PPZL

团 体 标 准

T/PPZL 058—2025

地理标志产品 呼伦贝尔蓝莓汁

Product of geographical indications—Hulunbuir Blueberry Juice

2025 - 11 - 19 发布

2025 - 11 - 19 实施

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
4 地理标志产品保护范围	1
5 技术要求	1
5.1 原辅料要求	1
5.2 感官指标	2
5.3 理化指标	2
5.4 微生物指标	2
5.5 食品添加剂	2
5.6 真菌毒素限量	2
5.7 污染物限量	2
5.8 农药最大残留限量	2
5.9 净含量	3
6 生产加工过程的卫生要求	3
7 试验方法	3
7.1 感官指标检验	3
7.2 理化检验	3
7.3 净含量检验	3
8 检验规则	3
8.1 组批与抽样	3
8.2 出厂检验	3
8.3 型式检验	3
8.4 判定规则	3
9 标志、包装、运输和贮存	3
9.1 标志	4
9.2 包装	4
9.3 运输和贮存	4
附录 A（规范性） 呼伦贝尔蓝莓汁产品保护范围图	5

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。

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

本文件由根河蓝莓饮品有限公司提出。

本文件由内蒙古自治区品牌标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：呼伦贝尔市产品质量计量检测所（呼伦贝尔市标准化研究中心）、根河蓝莓饮品有限公司、根河市鹿铃春酒业有限责任公司、呼伦贝尔市市场安全技术服务中心、内蒙古品牌战略促进会、中国农业大学食品科学与工程学院、内蒙古自治区环境监测总站呼伦贝尔分站。

本文件主要起草人：云彦平、杨嘉宁、吕凯旋、赵海英、张印香、郭贺亮、黄斌、白传帅、盛珊、王鹤、董颖、王妍、梁尚鹏、谭畅、高艺雯、尹璐。

地理标志产品 呼伦贝尔蓝莓汁

1 范围

本文件规定了呼伦贝尔蓝莓汁的术语与定义、地理标志产品保护范围、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于地理标志产品呼伦贝尔蓝莓汁。

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 317 白砂糖
- 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 4789.2 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/T 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- 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/T 27658 蓝莓
- 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 预包装食品中致病菌限量
- NY/T 2640 植物源性食品中花青素的测定 高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蓝莓汁 Blueberry Juice

以蓝莓或蓝莓果汁（浆）、浓缩蓝莓果汁（浆）为原料，加入水、食糖和（或）甜味剂等调制而成的原果汁含量 $\geq 10\%$ 的饮料。

4 地理标志产品保护范围

内蒙古自治区呼伦贝尔市根河市、牙克石市、鄂伦春自治旗3个现辖行政区域。见附录 A。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 蓝莓：应符合 GB/T 27658 的要求。
- 5.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.4 其它原辅料：应符合相应标准和有关规定。

5.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有与添加成分相符的色泽
滋气味	具有本品应有的滋味和香气，滋味甜酸适口，无异味
组织形态	清澈或浑浊均匀。除清汁型外，允许少量沉淀后微量分层，但摇动后浑浊均匀。无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

序号	项 目	技术要求
1	可溶性固形物, g/100g	≥5
2	总酸（以柠檬酸计）, g/L	≥3
3	菌落总数, CFU/ml	≤1
4	大肠菌群, CFU/ml	≤1
5	二氧化硫残留量 (SO ₂), mg/kg	≤10
6	花青素, mg/kg	≥8

5.4 微生物指标

应符合GB 7101、GB 29921的规定。

5.5 食品添加剂

- 5.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。
- 5.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

5.7 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.8 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

7 试验方法

7.1 感官指标检验

采用目测、鼻嗅、口尝的方法检验。

7.2 理化检验

7.2.1 可溶性固形物：按 GB/T 12143 规定执行。

7.2.2 总酸：按 GB 12456 规定执行。

7.2.3 菌落总数：按 GB 4789.2 规定执行。

7.2.4 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定执行。

7.2.5 二氧化硫残留量：按 GB/T 5009.34 规定执行。

7.2.6 花青素：按 NY/T 2640 规定执行。

7.3 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

同一品种、同一批投料、同一班次生产的同一规格产品为一批次，每批产品按国家有关规定随机抽取样品。

8.2 出厂检验

产品出厂前，应由生产厂的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官指标、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群、二氧化硫残留量、花青素、净含量。

8.3 型式检验

型式检验项目为本文件规定全部检验项目。正常生产时，每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 停产半年以上恢复生产时；
- 国家质量监督部门提出要求时。

8.4 判定规则

检验结果符合本文件规定时，则判定该批产品为合格品。如检验结果不符合本文件规定，可在同批产品中加倍取样，复检不合格项目，以复检结果为准。但微生物指标不得复检。

9 标志、包装、运输和贮存

9.1 标志

按GB 7718、GB 28050及有关规定执行，并应标注（原）果汁含量。

9.2 包装

产品采用符合食品安全要求的包装材料包装。

9.3 运输和贮存

运输工具和贮存场所应保持清洁、干燥、无污染，避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害及有挥发性气味的物品混运、混贮。

附录 A
(规范性)
呼伦贝尔蓝莓汁产品保护范围图

呼伦贝尔蓝莓汁产品保护范围图见图 A.1。

图 A.1 呼伦贝尔蓝莓汁产品保护范围图



图 A.1 呼伦贝尔蓝莓汁产品保护范围图