

ICS 67.160.20

X 51

备案号：

# T/GZSX

# 团 体 标 准

T/GZSX 055.5-2019

---

## 刺梨系列产品 刺梨果茶饮料

2019-09-30 发布

2019-10-20 实施

---

贵州省食品工业协会 发布

## 前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规定制定。

本标准由贵州宏财投资集团有限责任公司提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位：贵州宏财投资集团有限责任公司、贵州宏财聚农投资有限责任公司、贵州宏财刺梨检验检测有限责任公司、中国刺梨产业研究院、六盘水盈润科技服务有限公司。

本标准主要起草人：鲁鹏、李波、朱波、尚杰、李贵荣、邹雷、缪钢、龚孟、李娅英。

# 刺梨系列产品 刺梨果茶饮料

## 1 范围

本标准规定了刺梨系列产品刺梨果茶饮料的产品分类、要求（检验方法）、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以饮用水、刺梨汁或刺梨浓缩汁、速溶茶为主要原料，添加或不添加白砂糖、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、食用香精等辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装、封盖等工艺加工而成的刺梨系列产品刺梨果茶饮料。

## 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，仅注日期的版本适用于本文件。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/T191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 4789.26 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 13113 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准

GB 13736 食品添加剂 山梨酸钾

GB/T 21733 茶饮料

GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 4067 食品工业用速溶茶

原国家质量监督检验检疫总局令 【2005】第75号 定量包装商品计量监督管理办法

T/GZSX 055.1-2019 刺梨系列产品 刺梨浓缩汁

### 3 产品分类

根据不同的产品包装形式分为利乐包、易拉罐、PET瓶、玻璃瓶。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料

##### 4.1.1 刺梨果实

应新鲜、成熟、无病虫害及霉烂的刺梨 (*Rosa roxburghii* Tratt) 果实。

##### 4.1.2 刺梨汁

所采用的刺梨原果汁应是用符合 4.1.1 要求的刺梨果实，用机械加工方法所得的刺梨原果汁。

##### 4.1.3 刺梨浓缩汁

应符合 T/GZSX 055.1-2019 的规定

##### 4.1.4 DL-苹果酸

应符合 GB 25544 的要求。

##### 4.1.5 山梨酸钾

应符合 GB 13736 的规定。

##### 4.1.6 柠檬酸

应符合 GB 1886.235 的规定。

##### 4.1.7 食用香精

应符合 GB 30616 的规定。

##### 4.1.8 白砂糖

应符合 GB/T 317 规定。

##### 4.1.9 速溶茶

应符合 QB/T 4067 的规定。

## 4.1.10 饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 4.1.11 其他辅料

应符合相应标准的规定。

## 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	具有该产品应有的色泽	取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色透明烧杯中, 在自然光下观察色泽, 鉴别气味, 用温开水漱口, 品尝滋味, 检查其有无杂质
组织形态	呈均匀液体, 无悬浮物, 久置允许有少量沉淀	
气味、滋味	具有刺梨和茶特有的气味和滋味, 无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

## 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	利乐包、PET 瓶、玻璃瓶装	易拉罐	
维生素 C(以 L(+)-抗坏血酸计), mg/100mL	≥50		GB 5009.86
pH 值	3-5		GB 5009.237
铅(以 Pb 计), mg/L	≤0.2		GB 5009.12
茶多酚, mg/kg	≥150		GB/T 21733 附录 A
咖啡因 <sup>a</sup> , mg/100kg	≥25		GB 5009.139
锡 (Sn), mg/kg	—	≤150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和, mg/L	—	≤20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90

注: <sup>a</sup> 如果产品声称低咖啡因产品, 咖啡因的含量应不大于最低含量的 50%

## 4.4 微生物及致病菌限量

4.4.1 利乐包、易拉罐装产品微生物及致病菌限量应符合罐头食品商业无菌要求。按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.4.2 PET 瓶、玻璃瓶装产品微生物及致病菌限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物及致病菌限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 平板法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4

续表 3

金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/mL	≤20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤20				GB 4789.15
注: °样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行					

#### 4.5 净含量

净含量应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

#### 4.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一投料批次, 同一生产线, 同一规格, 同一包装的产品为一批次。

#### 5.2 抽样

每批产品随机抽取 18 个独立包装, 其中 12 个独立包装用于检验、6 个独立包装用于留样备查。

#### 5.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

##### 5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前, 应进行出厂检验, 检验合格并附合格证的产品方可出厂。出厂检验项目包括: 易拉罐和利乐包检验项目为感官、净含量、商业无菌; 其他包装检验项目为感官、净含量、茶多酚、菌落总数、大肠菌群。

##### 5.3.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中 4.2~4.6 规定的全部项目, 每半年进行一次, 有下列情况之一时, 亦应进行型式检验:

- a) 新产品投产前;
- b) 原料、加工工艺或生产条件有较大变化时可能影响产品质量;
- c) 连续停产三个月以上, 恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有差异时;
- e) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

#### 5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准规定要求时, 判为合格品。否则, 应用留样产品或对同批产品双倍抽样进行不符合项的复验, 判定结果以复验结果为准。微生物指标不合格时, 不得进行复检。

## 6 标签、标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标签、标志

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

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的卫生标准和有关规定。PET 瓶应符合 GB 13113 的规定，外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

### 6.3 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。

### 6.4 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。

