

ICS 67.160.20

X 51

备案号：

T/GZSX

团 体 标 准

T/GZSX 055.11—2019

刺梨系列产品 刺梨果汁饮料

2019-12-30 发布

2020-01-10 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》而制定。

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、罗燕、朱波、尚杰、李贵荣、邹雷、龚孟、任民龙、郭培武。

全国团体标准信息平台

刺梨系列产品 刺梨果汁饮料

1 范围

本标准规定了刺梨系列产品刺梨果汁饮料的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于刺梨果汁饮料。

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/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 4789.1 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落群总数测定
- 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 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- 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/T 12456 食品中总酸的测定方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料企业良好生产规范

GB/T 20882 果葡糖浆

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

T/GZSX 055.1 刺梨系列产品 刺梨浓缩汁

3 术语和定义

3.1

刺梨果汁饮料

以刺梨果汁或刺梨浓缩汁为原料，通过预处理、稀释、调配（添加白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂）、杀菌、灌装、封盖、灭菌或不灭菌等工序制成的产品（刺梨果汁含量 $\geq 10\%$ ）。

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 刺梨果汁

用符合 4.1.1 要求的刺梨果实，经机械加工方法所得的刺梨原果汁。

4.1.3 水

饮料用水应符合 GB 5749 的要求。

4.1.4 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.5 刺梨浓缩汁

应符合 T/GZSX 055.1 的规定。

4.1.6 果葡糖浆

应符合 GB/T 20882 的规定。

4.1.7 其他原辅料

应符合相应食品标准及相关规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有刺梨饮料应有的色泽	取样品一瓶,将内容物置于 50mL 清洁的无色透明烧杯中,在自然光线下,观察色泽,鉴别气味,品尝滋味,检查有无异物。
滋味和气味	具有鲜刺梨固有的滋味和香气,酸甜适口,无异味	
组织形态	液态、透明、久置后允许有少量沉淀	
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
	瓶装	罐装	
可溶性固形物(20℃折光计法)/(%)	≥5.0		GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计)/(g/100mL)	≤0.6		GB/T 12456
维生素 C (mg/100mL)	≥50		GB 5009.86
铅(以 Pb 计)/(mg/L)	≤0.05		GB 5009.12
锌(以 Zn 计)/(mg/L)	—	≤5	GB 5009.14
铁(以 Fe 计)/(mg/L)	—	≤15	GB 5009.90
锡(以 Sn 计)/(mg/kg)	—	≤150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和/(mg/L)	—	≤20	GB 5009.14、GB 5009.13、GB 5009.90

4.4 微生物限量

4.4.1 经商业无菌生产的产品(灌装),应符合商业无菌的要求。按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.4.2 非经商业无菌生产的产品(瓶装),其微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25 mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌, CFU/mL	≤20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤20				
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 (CFU/mL)	1000 (CFU/mL)	GB 4789.10第二法

注: ^a样品的采样及处理按GB 4789.1 和 GB/T 4789.21执行

4.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合国家《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。

4.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一班次、同一规格的产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取 12 瓶（罐），分为 2 份，其中三分之二用于检验，三分之一用于留样备查。

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。出厂检验项目有：非经商业无菌生产的产品（瓶装）为净含量、感官要求、可溶性固体物、总酸、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母；经商业无菌生产的产品（灌装）为净含量、感官要求、可溶性固体物、总酸、商业无菌。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准 4.2~4.6 规定的全部项目。

型式检验项目应每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 主要原辅料产地或关键工艺发生较大改变时；
- c) 连续停产三个月后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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

5.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

5.4.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

5.4.3 微生物指标不合格不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志

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 标签

标签内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定并标注果汁含量。

6.3 包装

包装容器和材料，应符合相应的标准和有关规定。

6.4 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输时应防止日晒、雨淋；不得与其他有毒、有害、易污染或影响产品质量的物品混运。装卸时轻放轻卸，防止重压。

6.5 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥、无异味的库房中，不应与有碍食品安全卫生的物品一起存放。

