

ICS 67.160.20  
CCS X51

# T/IMAS

团 体 标 准

T/IMAS 047—2022

## 敖汉沙棘饮料

Aohan seabuckthorn beverage

2022-07-05 发布

2022-07-06 实施

内蒙古标准化协会 发布



## 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。

本文件由内蒙古沙漠之花生态产业科技有限公司提出。

本文件由内蒙古标准化协会归口。

本文件起草单位：内蒙古沙漠之花生态产业科技有限公司、赤峰市林业科学研究所、敖汉赫波饮料有限公司。

本文件主要起草人：胥申、车文武、孙颖、马小龙、乌志颜、刘玉鹏、魏恩来。

全国团体标准信息平台



# 敖汉沙棘饮料

## 1 范围

本文件规定了沙棘饮料的术语和定义、质量要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于内蒙古自治区敖汉旗沙棘饮料的质量检验和贮藏运输。

## 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 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- 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（含第1号修改单）
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- 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 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB/T 23234 中国沙棘果实质量等级
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- 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
- GB/T 31121-2014 果蔬汁类及其饮料（含第1号修改单）
- GB/T 31268 限制商品过度包装 通则
- 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

**沙棘饮料 seabuckthorn beverage**

以沙棘果为原料，采用物理方法制成的未经发酵的汁液及其制品。

**3.2**

**沙棘原汁 seabuckthorn raw juice**

以沙棘果为原料，采用物理方法直接制成的未经发酵、未经浓缩的制品。

**3.3**

**沙棘汁饮料 seabuckthorn juice**

以沙棘果、水为原料，添加白砂糖、食品添加剂和（或）其他食品原辅料，经加工制成的制品。

**4 产品分类**

敖汉沙棘饮料分为沙棘原汁和沙棘汁饮料。

**5 质量要求**

**5.1 原料**

选用新鲜良好，成熟适度，无病虫害及霉烂的沙棘果。

**5.2 辅料**

**5.2.1 生产加工用水**

应符合GB 19298的规定。

**5.2.2 白砂糖**

应符合GB/T 317的规定。

**5.2.3 其他原辅料**

应符合GB/T 23234和GB 26687的规定。

**5.3 感官指标**

应符合表1的规定。

**表1 感官指标**

项 目	沙棘原汁	沙棘汁饮料
色泽	具有沙棘果特有的黄色或黄褐色	产品呈橙色或橙黄色、色泽均匀
滋味、气味	具有沙棘果特有的气味及滋味，无异味	具有沙棘汁应有的滋味与气味，无异味
组织状态	均匀浑浊，允许有少量果肉沉淀和果油漂浮	呈均匀的浑浊状液体，无明显沉淀物、悬浮物，允许有少量沉淀及轻微分层，但摇动后混浊均匀
杂质	无肉眼可见外来杂质	

**5.4 理化指标**

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		沙棘原汁	沙棘汁饮料
沙棘汁含量/%	≥	100	10.0
总酸（以乙酸计）/g/100ml	≥	2.0	0.2
可溶性固形物20℃（以折光计）/%	≥	13	6
维生素C/（mg/100g）	≥	200	30

## 5.5 污染物限量

符合GB 2762的规定。

## 5.6 农药残留限量

符合GB 2763的规定。

## 5.7 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	100	10000
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10
霉菌/（CFU/mL） ≤	20			
酵母/（CFU/mL） ≤	20			

<sup>a</sup>样品的采集及处理按GB 4789.1和GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.15执行。

## 5.8 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

## 5.9 净含量

见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》的要求。

## 6 试验方法

## 6.1 感官检验

按GB/T 31121-2014中6.2的规定的方法进行检验。

## 6.2 理化检验

## 6.2.1 沙棘汁含量

按GB/T 31121-2014中6.3.3规定的方法检验。

## 6.2.2 总酸

按GB 12456规定的方法检验。

### 6.2.3 可溶性固形物

按GB/T 12143规定的方法检验。

### 6.2.4 维生素C含量

按GB 5009.86规定的方法测定。

### 6.3 污染物限量检验

按GB 2762规定的方法检验。

### 6.4 农药残留限量检验

按GB 2763规定的方法检验。

### 6.5 微生物限量检验

#### 6.5.1 致病菌

按GB 29921规定方法检验。

#### 6.5.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

#### 6.5.3 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

#### 6.5.4 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法检验。

### 6.6 食品添加剂

按GB 25531、GB 1886.25、GB 1886.41、GB 1886.232、GB 1886.335规定的方法检验。

### 6.7 净含量检测

按JJF 1070规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同批投料、同一日期、同一班次、同一品种的产品为一批次。

### 7.2 抽样

产品采取随机抽样方法取样，根据不同产品进行每批留样，样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

### 7.3 出厂检验

每批产品需经质量检验部门逐批进行检验，出厂检验项目为感官要求、可溶性固形物、总酸、净含量、菌落总数、大肠菌群。检验合格并签发合格证后方可出厂。

### 7.4 型式检验

产品在正常生产时每年1次型式检验，遇有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定或首批生产的产品；
- b) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；

- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产半年再恢复生产时；
- e) 国家食品监督部门提出检验要求时。

型式检验项目为本文件技术要求中规定的全部项目。

## 7.5 判定规则

产品经检验，全部检验项目均符合本文件判定，判为合格产品；检验项目中若有一项以上（含一项）不符合本文件规定，可从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格产品；微生物指标经检验有一项不符合，则判定该批产品为不合格产品，微生物指标不得复检。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

#### 8.1.1 标签

符合GB 7718、GB 28050的规定。

#### 8.1.2 标志

产品包装储运图示标志和收发货标志符合GB/T 191、GB/T 6388的规定。

### 8.2 包装

包装材料应符合相应的国家标准，外包装箱内不应使用过度的隔板，符合GB 23350、GB/T 31268规定。

### 8.3 运输、贮存

#### 8.3.1 运输

产品在运输过程中避免日晒、雨淋、重压，冬季做好防冻措施，运输工具应保持清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装混运。

#### 8.3.2 贮存

应在常温、阴凉干燥、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存混放。

## 9 保质期

产品在符合运输、贮存条件下，沙棘原汁保质期自生产日期起6个月。沙棘汁饮料保质期自生产日期起12个月。

参 考 文 献

- [1] 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》
-