

T/LIST

黑龙江省轻工业科学技术协会团体标准

T/LIST XXXX—XXXX

食品原料 白桦树汁

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

黑龙江省轻工业科学技术协会 发布

前 言

本文件依据 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。

本文件的某些内容可能涉及专利，文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由黑龙江省轻工业科学技术协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

食品原料 白桦树汁

1 范围

本文件规定了食品原料白桦树汁的术语和定义、技术要求、生产规范、试验方法、检验规则及标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于食品加工用白桦树汁。

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 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
- 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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- GB 5009.8-2023 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- NY/T 3942 水果及其制品中 L-苹果酸和D-苹果酸的测定 高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/LIST 0040 白桦树汁中总多酚的测定

3 术语和定义

GB 7101 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

天然白桦树汁 Natural Birch Sap

在白桦 (*Betula platyphylla* Suk.) 树干钻孔后自然流出的汁液。收集过程中不得添加任何物质。

3.2

食品原料 白桦树汁 Birch Sap

以天然白桦树汁为原料，经超高温瞬时杀菌或速冻等工艺加工制成的食品加工用汁液。

4 技术要求

4.1 原料要求

天然白桦树汁：无色或微黄色的透明液体，无沉淀、无悬浮物，无异味、无异嗅。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	无色或微黄色
滋味、 气味	具有白桦树汁特有的滋味、气味，无异味、无异嗅
状 态	澄清透明液体，无沉淀、无悬浮物
杂 质	无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	特级	一级	二级
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	> 1.5	1.0 ~ 1.5	0.5 ~ 1.0(不含)
总多酚，mg/L	> 9.0	6.0 ~ 9.0	< 6.0
pH	5.5 ~ 6.5		
果糖，g/100g ≥	0.25		
葡萄糖，g/100g ≥	0.20		
L-苹果酸，mg/kg ≥	120		
蔗糖	不得检出（<0.015 g/100g）		
钠，mg/100g ≤	5.0		

4.4 安全指标

4.4.1 污染物限量

应符合表 3 的规定。

3 污染物限量

项 目	指 标
铅（以 Pb 计），mg/kg	< 0.3

4.4.2 微生物限量

超高温瞬时杀菌产品微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 超高温瞬时杀菌产品微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10
霉菌/（CFU/mL） ≤	20			
酵母/（CFU/mL） ≤	20			

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

4.5 真实性要求

应以天然白桦树汁为唯一原料，不得添加任何辅料（含食品添加剂）。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取约 50 mL 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽、状态，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。

6.2 理化指标

6.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

6.2.2 总多酚

按 T/LIST 0040 规定的方法测定。

6.2.3 pH

按 GB 5009.237 规定的方法测定。

6.2.4 果糖、葡萄糖、蔗糖

按 GB 5009.8-2023 中第二法的规定测定。

6.2.5 L-苹果酸

按 NY/T 3942 规定的方法测定。

6.2.6 钠

按 GB 5009.91 规定的方法测定。

6.3 安全指标

6.3.1 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3.2 微生物

6.3.2.1 样品的采样及处理

按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 规定执行。

6.3.2.2 菌落总数

按 GB 4789.2 规定执行

6.3.2.3 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定执行

6.3.2.4 霉菌、酵母

按 GB 4789.15 规定执行

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一台灌装机生产的产品为一批次，每批产品按国家有关规定随机抽取样品。

7.2 出厂检验

每批产品出厂前应按本文件规定进行检验，检验合格并出具合格报告单后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、可溶性固形物、总多酚、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.3 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部检验项目。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：

a) 产品定型投产时；

- b) 生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上恢复生产时；
- 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要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

7.4.2 检验结果有1项安全指标不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。若有2项以上（不含2项）非安全指标不符合本文件要求，则直接判定该批产品为不合格。

7.4.3 如检验结果中有2项以下（含2项）非安全指标不符合本文件时，可在同批产品中加倍取样进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍不符合本文件要求，则判定该批产品为不合格。

8 标签、包装、运输和贮存

8.1 标签

应符合国家相关规定。

8.2 包装

应采用符合食品安全要求的包装材料包装。

8.3 运输和贮存

8.3.1 运输工具和贮存场所应清洁、干燥、无污染，防止挤压、日晒、雨淋、受潮。严禁与有毒、有害、有异味、易腐蚀和有挥发性气味的物品混运、混贮。

8.3.2 超高温瞬时杀菌产品可以常温或冷藏贮存；速冻产品应在-18℃以下冷冻贮存。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
-