

团 体 标 准

T/QDNSX 016—2026

凯里酸汤饮料

2026—09—10 发布

2026—09—10 实施

黔东南州食品行业协会

发 布

目 次

前言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 1

4 要求（含检验方法） 2

5 检验规则 3

6 标签、标志、包装、贮存、运输 4

参考文献 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。

本文件由黔东南州食品行业协会提出并归口。

本文件起草单位：黔东南苗族侗族自治州食品药品检验检测中心、黔东南州食品行业协会、麻江县明洋食品有限公司、贵州苗之灵健康科技有限公司、贵州苗厨酸汤食品有限公司、凯里盛弘瑞生物科技有限公司、镇远乐豆坊食品有限公司、贵州黔酸王食品有限公司、黔东南州农业科学院、黔东南州科技创新中心、丹寨县市场监督管理局、贵州亮欢寨生物科技有限公司、贵州千里苗疆农业开发有限公司、台江县苗苗酸汤食品有限公司、贵州田老酸酸汤产业发展有限公司、贵州戴佬酸食品有限公司、麻江县裕沃生态农业发展有限责任公司、贵州省黔之源食品有限公司、凯里市田园苗妹子食品有限公司。

本文件主要起草人：潘雯、张廷辉、任春春、刘桂琼、邹大维、杨永成、张建炀、周崇伟、顾阳、唐国芳、龙姜柳、杨艳屏、李晓娟、湛金吾、杨坤、吴凯仪、吴永霞、赵星权、钟定江、游建勇、杨正宇、潘彩云、周雪芬、潘连云、祝婷、杨秋燕、吴笃琴、李明霞、管春成、石庆楠、刘小卫、廖传松、龙春仙、戴国保、陆邦富、吴玉春。

本文件授权黔东南州食品生产经营主体使用。

凯里酸汤饮料

1 范围

本文件规定了凯里酸汤饮料的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则及标签、标志、包装、贮存和运输。

本文件适用于凯里酸汤饮料的生产、销售及检验。

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	包装储运图形符号标志
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 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 4789.26	食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 5009.13	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 5009.90	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 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 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
T/KLST 001	凯里酸汤 红酸汤
T/KLST 003	凯里酸汤 白酸汤
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

T/KLST 001、T/KLST 003 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

凯里酸汤饮料

以凯里酸汤为主要原料，添加或不添加果蔬、食糖等辅料，经调配、发酵或不发酵、杀菌、灌装等工艺制成的饮料。

4 要求（含检验方法）

4.1 原辅料

4.1.1 凯里酸汤

应符合 T/KLST 001 或 T/KLST 003 的规定。

4.1.2 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

4.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料

应符合相应的食品安全标准和有关规定。

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。	GB 7101
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味。	
状态	具有该产品应有的状态，允许有少量沉淀和轻微分层，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	检验方法	
总酸(以乳酸计)/(g/100mL)	≥	0.10	GB 12456
锌、铜、铁总和 ^a /(mg/L)	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.3	GB 5009.12
锡(以 Sn 计) ^b /(mg/kg)	≤	150	GB 5009.16
^a 仅适用于金属罐装果蔬汁类及其饮料。			
^b 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的饮料。			

4.4 微生物限量

- 4.4.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。
- 4.4.2 其他产品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /（CFU/g）或（CFU/mL）	5	2	10 ² （10 ⁴ ）	10 ⁴ （5×10 ⁴ ）	GB 4789.2
大肠菌群 ^c /（CFU/g）或（CFU/mL）	5	2	1（10）	10（10 ² ）	GB 4789.3
霉菌/（CFU/g）或（CFU/mL）	≤	20（50）			GB 4789.15
酵母 ^d /（CFU/g）或（CFU/mL）	≤	20			GB 4789.15
注：括号中的限值适用于固体饮料。					
^a 样品的采集处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					
^b 不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。					
^c 饮料浓浆按照括号中的限值执行。					
^d 不适用于固体饮料。					

4.5 其他安全指标

应符合 GB 7101 的规定。

4.6 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取定量包装样品，样品量应满足检测及留样要求，样品分为两份，一份作检验样品，另一份作备检样品。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验为批检验，产品经检验合格附合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、总酸、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验每年至少进行一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 主要原辅料、生产工艺及主要设备设施等发生变化，可能影响食品安全的；
- b) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局等有关行政主管部门提出要求时。

5.4.2 型式检验项目为 4.2~4.6 规定的全部项目。

5.5 判定规则

5.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。微生物限量指标以外的检验项目如有不符合项，允许用备检样品对不符合项进行复验，结果判定以复验样品为准。

5.5.2 微生物限量指标如有不符合项，则判定该批产品为不合格且不得复检。

6 标签、标志、包装、贮存和运输

6.1 标签

预包装食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.2 标志

产品包装储运图形符号标志应符合GB/T 191的规定。

6.3 包装

产品包装应符合密封包装，包装材料应清洁、无异味、无毒无害，并应符合国家相关食品包装材料的安全卫生标准和有关规定。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮存，应离地离墙存放。

6.5 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，产品在转运过程中应轻拿轻放、防止日晒、雨淋，不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混运。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法
-