

T/GZSX

团 体 标 准

T/GZSX 55.11—2019

---

## 刺梨系列产品 刺梨果汁饮料

(征求意见稿)

2019-XX-XX 发布

2019-XX-XX 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、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定义、要求（含检验方法）、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以刺梨为原料，通过预处理、榨汁、稀释、调配（添加白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾、三氯蔗糖）、杀菌、灌装、封盖等工序制成的刺梨果汁饮料。

## 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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- 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 大肠杆菌群测定
- 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 5009.28 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5413.18 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素C 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 17323 瓶装纯净饮用水标准
- GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- 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 2005 年令第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 要求

### 3.1 原辅料

#### 3.1.1 水

饮料用水应符合 GB 17323 的要求。

3.1.2 刺梨

刺梨果实新鲜良好，成熟适度，风味正常，无病虫害和霉烂果。

3.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

3.1.4 三氯蔗糖

应符合 GB 25531 的要求。

3.1.5 柠檬酸

应符合 GB 1886.235 的要求。

3.1.6 山梨酸钾

应符合 GB 1886.39 的要求。

3.2 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、呈淡黄色，久置后自稍许变深     | 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，无苦涩味及异味，爽口 |                                                            |
| 组织形态  | 液态、透明、无沉淀物，久放不会产生絮状沉淀         |                                                            |
| 杂 质   | 无正常视力可见外来杂质                   |                                                            |

3.3 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），%       | ≤0.6   |     | GB/T 12456 |
| 维生素 C（mg/100mL）   | ≥50    |     | GB 5413.18 |
| 铅（以 Pb 计），mg/L    | ≤0.048 |     | GB 5009.12 |
| 锌（以 Zn 计）/(mg/L)  | ——     | ≤5  | GB 5009.14 |
| 铁（以 Fe 计）/(mg/L)  | ——     | ≤15 | GB 5009.90 |

续表 2 理化指标

| 项 目               | 指 标   |      | 指 检验方法                           |
|-------------------|-------|------|----------------------------------|
|                   | 瓶装    | 罐装   |                                  |
| 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 |
| 山梨酸钾，g/kg         | ≤0.5  |      | GB 5009.28                       |
| 二氧化硫残留量，mg/kg     | ≤10   |      | GB 5009.34                       |
| 三氯蔗糖/(g/kg)       | ≤0.25 |      | GB 22255                         |

3.4 微生物指标

- 3.4.1 罐装产品微生物指标应符合罐头食品商业无菌要求。按 GB 4789.26 规定的方法检验。
- 3.4.2 瓶装产品微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

| 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中的平板计数法         |
| 霉菌, CFU/mL                                            | ≤                     | 20 |                 |                 | GB 4789. 15               |
| 酵母, CFU/mL                                            | ≤                     | 20 |                 |                 |                           |
| 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                          | 按GB 29921的规定执行        |    |                 |                 | GB 4789. 4、GB 4789. 10第二法 |
| 注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21执行 |                       |    |                 |                 |                           |

3.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

3.6 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 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（抽样基数不得少于 200 瓶/罐）随机抽取 18 瓶/罐，分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

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。出厂检验项目有瓶装:净含量、感官要求、可溶性固体物、总酸、菌落总数、大肠菌群；罐装: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 3.2~3.6 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) 国家质量监督检验机构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、标签

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

### 6.2 包装

包装容器和材料，应符合相应的卫生标准和有关规定。

### 6.3 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。

### 6.4 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。

---