

ICS 65.020

B 20

# 团体标准

T/AFFI XXX-2022

## 桑葚膏

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

阿拉尔果业行业联合会 发布

目 录

前言 ..... 1

1 范围 ..... 2

2 规范性引用文件 ..... 2

3 技术要求 ..... 2

4 生产加工过程卫生要求 ..... 4

5 检验规则 ..... 4

6 标志、包装、运输、贮存 ..... 5

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会提出。

本文件由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会归口。

本文件起草单位：新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院、新疆生产建设兵团疾病预防控制中心、新疆天科博创科技有限公司、新疆维吾尔自治区药品检验研究院、新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会

本文件主要起草人：孙蕾、梁秋艳、赵丽萍、朱亚娟、宋敏、张莉、范田丽、高凤婷、王春雷、周皓、廖毅凡、何军

本文件实施应用中的疑问，请咨询新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院（乌鲁木齐市河北东路 188 号）。

新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院：联系电话：0991-3191180；邮编：830011

本文件为首次发布。

# 桑葚膏

## 1 范围

本标准规定了桑葚膏的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存。

本标准适用于以桑葚为主要原料，以蜂蜜为辅料、经桑葚清洗、榨汁、调配熬制、检验、灌装、灭菌等工艺制成的桑葚膏。

## 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 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

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标准通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料

### 3.1.1 桑葚

应无腐烂、无霉变，符合GB 2762、GB 2763的规定。

### 3.1.2 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

### 3.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

## 3.2 生产工艺

桑葚清洗→打浆→调配熬制→检验→灌装→灭菌→成品→入库。

## 3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

| 项目   | 要求                       | 检验方法                                                     |
|------|--------------------------|----------------------------------------------------------|
| 色泽   | 具有固有色泽，紫黑色、紫红色或紫色        | 取适量（20g 左右）试样置于白色磁盘中，在自然光下检查有无异物，闻其气味。产品经清洗，用温开水漱口后品其滋味。 |
| 组织形态 | 蓓蕾状                      |                                                          |
| 滋、气味 | 具有桑葚固有的果实香气、味微酸而甘甜       |                                                          |
| 杂质   | 应洁净、干燥、无霉变、无劣变、无虫蛀、无可见杂质 |                                                          |

## 3.4 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         |
|--------------------------|-----|--------------|
| 可溶性固形物/(%) $\geq$        | 30  | GB/T 10786   |
| 铅（以 Pb 计）/(mg/kg) $\leq$ | 1.0 | GB/T 5009.12 |
| 总砷（以 As 计）/ $\leq$       | 0.5 | GB/T 5009.11 |

## 3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

| 致病菌指标            | 采样方案及限量 |   |        |        | 检验方法        |
|------------------|---------|---|--------|--------|-------------|
|                  | n       | c | m      | M      |             |
| 菌落总数<br>/(CFU/g) | 5       | 2 | $10^4$ | $10^5$ | GB/T 4789.2 |
| 大肠菌群<br>/(CFU/g) | 5       | 2 | 10     | $10^2$ | GB/T 4789.3 |

|                                                                            |     |   |          |           |              |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|---|----------|-----------|--------------|
| 沙门氏菌                                                                       | 5   | 0 | 0/25g    | -         | GB/T 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌                                                                    | 5   | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g | GB/T 4789.10 |
| 霉菌计数<br>/(CFU/g)≤                                                          | 150 |   |          |           | GB/T 4789.15 |
| 注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。 |     |   |          |           |              |

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相关的标准和规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定。

### 3.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070规定的方法执行。

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB 8950的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一品种产品为一组批。

### 5.2 抽样

批量在250箱以下，随机抽取6箱，每箱取样2瓶，其中8瓶用于检验，其余4瓶留样备查。

### 5.3 检验

#### 5.3.1 检验项目

包括感官指标、净含量、可溶性固形物、菌落总数和大肠菌群。

每批产品须质量检验部门检验合格并签发产品质量合格证后方可出厂。

#### 5.3.2 型式检验

5.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅料或更改关键工艺可能影响产品质量；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品监督机构提出进行型式检验要求时。

5.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

## 5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.4.2 检验项目如有一项以上（含一项）不合格，应在留样样品或同批产品中抽样对不合格项加倍复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标有一项不合格即判为不合格，微生物指标不进行复验。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关要求的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 产品内包装应采用玻璃瓶，应符合 GB 4806.5 的规定。

6.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

### 6.3 运输

6.3.1 产品运输过程中应清洁无污染，运输产品时避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物质混装混运。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易爆炸物混储。

---