

ICS

X

T/GCF

团 体 标 准

T/GCF 00X-2022T

刺梨渣茶加工技术规程

2022- - 发布

2022- - 实施

贵州省刺梨行业协会 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。

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专利的责任。

本文件由贵州省刺梨行业协会提出。

本文件由贵州省刺梨行业协会归口。

本文件起草单位：贵州大学、中志浩刺梨产业开发(贵州)有限公司、国药集团同济堂(贵州)制药有限公司、贵州初好农业科技开发有限公司、贵州金维宝生物技术有限公司、贵州明安实业有限公司、贵州恒力源天然生物科技有限公司。

本文件主要起草人：王修俊、许九红、李佳敏、何春霞、包欢欢、蔡金腾、漆正方、钱品、白洪斌、王恒松、林建、刘正芬。

刺梨渣茶加工技术规程

1 范围

本标准规定了刺梨系列产品刺梨渣茶的定义、加工技术要求、卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以刺梨果渣为原料，经粉碎、干燥、分级、烘炒、色选筛分、袋装等工艺加工生产而成的供冲调或冲泡饮用的一种植物饮料 刺梨渣茶饮品。

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

GB/T 191	包装储运图示标志
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. 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 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789. 15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌计数
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 5009. 88	食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB/T 5009.57	茶叶卫生标准的分析方法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
GB 24690	袋泡茶
国家质检总局令第 75 号[2005] 《定量包装商品计量监督管理方法》	
国家质检总局令第 123 号[2009] 《食品标识管理规定》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 刺梨渣

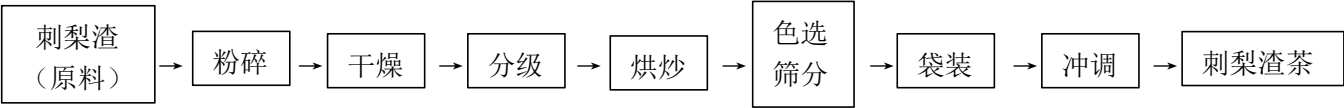
刺梨渣是指将新鲜刺梨果经破碎压榨提汁后的副产品。

3.2 刺梨渣茶

刺梨渣茶是指以刺梨渣为原料,添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂等,经配料、混合、粉碎、干燥、包装等工艺加工生产而成的供冲调或冲泡饮用的一种植物饮料 刺梨渣茶饮品。

4 要求

4.1 工艺流程及要求



4.1.1刺梨渣（原料）

- （1）刺梨渣应选择具有本产品固有的正常品质特征，无劣变、无异味、无异嗅、无其他夹杂物；
- （2）应选择新鲜无腐败变质的刺梨渣，原料的适宜水分含量为 65%~70%，最低不少于 55%，卫生标准符合 GB/T 5009.57 规定；
- （3）刺梨渣原料不应着色，无任何食品添加剂。

4.1.2 粉碎

经烘干的刺梨果用研磨机反复研磨，粉末细度应符合 GB/T 29602 的要求。

4.1.3 干燥

高温干燥至原料含水量达 25%左右。

4.1.4 分级

烘干后的原料应进行过筛分级。

4.1.5 烘炒

分级后的物料应进行烘干和炒制，烘炒后的刺梨渣茶水分含量在 7%以下。

4.1.6 色选、筛分

经色选筛分后的物料粒度、色泽均匀一致，成品选净率在 99%以上。

4.1.7 袋装

- （1）滤袋材料应符合相关食品安全国家标准中食品接触材料及制品的要求，清洁，无毒，

无异味，不影响刺梨渣茶品质；

(2) 其他材料制成的滤袋应符合 GB 4806.1 的规定；

(3) 滤袋外形完整，冲泡后不溃破，不漏茶。

4.1.8 冲泡

生产用水应符合 GB 5749 的相关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
外 观	粉末状、无结块、无霉变，冲泡后允许有微量沉淀	取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有刺梨特有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法	
总膳食纤维, g/100g	≥	0.1	GB 5009.88
水分, %	≤	8.0	GB 5009.3
总灰分（以干态计）， g/100g	≤	12.0	GB 5009.4

4.4 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤20				GB 4789.15

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
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。 注：“a”样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 处理		

4.5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

4.6 卫生要求

4.6.1 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.6.2 食品生产加工过程中的卫生要求

与生产原料、用水等直接接触的设备设施以及生产人员的要求等应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

4.6.3 环境条件

应选择地势干燥、水源清洁充足、日照充分的地方，远离排放“三废”的工业企业，周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他污染源，大气环境应满足 GB 3095 中规定的三级及以上标准要求。

4.6.4 其他

厂区、加工车间及仓库的布局、道路、通风、消防、监控设施等应分别符合 GB 14881 和 GB/T 32744 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

每批产品随机抽取 18 个独立包装，其中 12 个独立包装用于检验、6 个独立包装用于留样备查。

5.3 检验分类

产品检验分为型式检验和出厂检验。

5.3.1 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验，遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

5.3.2 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂，出厂检验内容包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准规定要求时，判为合格品，附产品合格证方能出厂。否则，应用留样产品或对同批产品双倍抽样进行不符合项的复验，判定结果以复验结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复检。

6 标签标志、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标签标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，应标注产品名称、商标、产地、净含量、出厂日期、保质期及冲调或冲泡方法。

6.2 包装

包装材料应符合 GB 9683 的规定，保证清洁、干燥、无毒、无异味、不透光，不应影响刺梨渣茶的品质。

6.3 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有垫有材料，离墙离地保存，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品同库储存。

6.4 运输

应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送产品，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压和被污染。

6.5 保质期

在满足本标准规定的包装、运输、贮存条件下，保质期 24 个月。