

四川省食品科学技术学会文件

川食会〔2022〕38号

关于发布《雪梨膏》团体标准的公告

各有关单位及人员：

根据国家《团体标准管理规定》和《四川省食品科学技术学会团体标准制修订管理办法》，由四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、金川金雪梨果业开发有限责任公司、苍溪县猕猴桃食品有限责任公司、四川百夫长清真饮品股份有限公司等单位编制的团体标准《雪梨膏》经立项、起草、征求意见、技术审查等标准编制流程，已完成标准编制工作，现予以发布。标准编号为 T/SCSPXH 002—2022，自 2022 年 12 月 1 日起实施。

特此公告。

附件：《雪梨膏》团体标准文本

四川省食品科学技术学会

2022 年 12 月 1 日



ICS 67.160.01

CCS X 50

T

团 体 标 准

T/SCSPXH 002—2022

雪梨膏

Snow pear syrup

2022 年 12 月 1 日发布

2022 年 12 月 1 日实施

四川省食品科学技术学会 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	2
5 检验规则	3
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	4

前 言

本标准按照 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》要求起草。

本标准由四川省食品科学技术学会（SCIFST）提出并归口。

本标准起草单位：四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、金川金雪梨果业开发有限责任公司、苍溪县猕猴桃食品有限责任公司、四川百夫长清真饮品股份有限公司。

本标准主要起草人：柏红梅、陈一萌、杜宇、梁兴玉、丁爱仓、陈功、游敬刚、高礼红、周泽林、张莉、简明燕、梁程、刘发云、毛鹏煜、尹翔东。

雪梨膏

1 范围

本标准规定了雪梨膏的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于符合本文件 3 中定义的产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 5009.8 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 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/T 10650 鲜梨

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定

3 术语和定义

3.1 雪梨膏

仅以雪梨鲜果为原料，经清洗、破碎、榨汁、过滤、酶解或不酶解、杀菌、浓缩、灌装等工序加工制成的雪梨膏。

3.2 调制雪梨膏

以雪梨鲜果为原料，经清洗、破碎、榨汁、过滤、酶解或不酶解、调配、杀菌、浓缩、灌装等工序加工制成的调制雪梨膏。调配添加的食糖及其他食品辅料或经处理后，按比例在调配工序加入。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 雪梨鲜果：应选用无病虫害、无污染、无腐烂和霉变的金川雪梨、苍溪雪梨、汉源雪梨，且应符合 GB/T 10650 的规定。

4.1.2 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.3 其他食品辅料：应符合相应的食品安全标准和相关规定。

4.1.4 酶制剂：应符合 GB 2760 和 GB 1886.174 的规定。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

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	呈棕褐色，色泽均匀一致	GB 7101
滋、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味、无异味	
组织形态、性状	常温下呈粘稠流体状，久置后允许有少许沉淀	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
	雪梨膏	调制雪梨膏	
可溶性固形物(20℃,以折光计)/(%)	≥ 78	75	GB/T 12143
蔗糖/(g/100g)	≤ 8	50	GB 5009.8
总酸(以柠檬酸计)/(g/100g)	≤ 1.0	1.5	GB 12456
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4		GB 5009.12

4.4 微生物限量

微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.5 致病菌限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.8 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.9 食品添加剂和食品营养强化剂

4.9.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.10 其他食品安全指标

应符合相应的食品安全国家标准的规定及相关规定。

4.11 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.12 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、理化指标、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每年至少进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

5.3.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 8 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 16 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽样或对备样复检不合格项，复检合格则判为该批产品合格，复检仍不合格的则判定该批产品不合格。微生物指标项目不符合时，则判定该批产品不合格，且不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时隔墙离地 10cm 以上，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产日期起，保质期 12 个月。
