

T/JCE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JCE XXXX—XXXX

江西绿色生态 崇义南酸枣糕

Jiangxi Green Ecology -- Chongyi fruit pastry of *Choerospondias axillaris*

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	2
5 评价要求	2
6 品牌互认	4

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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：江西齐云山食品有限公司、崇义县市场监督管理局、赣州宏望食品有限公司、江西华中标准化事务所。

本文件主要起草人：刘继延、凌华山、刘志高、刘志恒、郑彦燕、唐雨、田潘婷、陈斌、刘华妹、江鹏。

引 言

“江西绿色生态 崇义南酸枣糕”指标水平说明：

——理化指标：水分 $10\text{g}/100\text{g}\sim 20\text{g}/100\text{g}$ 严于 NY/T 436-2018《绿色食品 蜜饯》中规定的水分 $\leq 55\text{g}/100\text{g}$ ；总黄酮 $\geq 350\text{mg}/100\text{g}$ 严于 DB36/T 1247-2020《地理标志产品 崇义南酸枣糕》中规定的总黄酮 $\geq 300\text{mg}/100\text{g}$ ，增加了“原花青素 $\geq 1.5\text{g}/100\text{g}$ ”，“膳食纤维 $\geq 1.5\text{g}/100\text{g}$ ”。

江西绿色生态 崇义南酸枣糕

1 范围

本文件提出了江西绿色生态崇义南酸枣糕的基本要求、评价要求和品牌互认。
本文件适用于崇义南酸枣糕申请“江西绿色生态”品牌认证的评价活动。

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 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
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 8978 污水综合排放标准
GB/T 10782 蜜饯质量通则
GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
GB/T 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB 16297 大气污染物综合排放标准
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
GB/T 24256 产品生态设计通则
GB 28050 预包装食品营养标签通则
GB/T 32161 生态设计产品评价通则
GB/T 33635 绿色制造—制造企业绿色供应链管理导则
NY/T 436 绿色食品 蜜饯
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
DB36/T 420 江西省工业企业主要产品用水定额
DB36/T 672 果用南酸枣丰产栽培技术规程
DB36/T 1090 江西省食品安全地方标准 南酸枣糕生产卫生规范
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求
DB36/T 1247 地理标志产品 崇义南酸枣糕
DB36/T 1697 加工用南酸枣鲜果质量等级
《保健食品检验与评价技术规范》（2003年版）

3 术语和定义

DB36/T 1247和DB36/T 1138界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南酸枣 *Choerospondias*

拉丁学名 *Choerospondias axillaris* (Roxb.) Burt et Hill, 又名五眼果、广枣、山枣、酸醋子、鼻涕果等, 属于无患子目漆树科南酸枣属植物的果实。

3.2

崇义南酸枣糕 *Chongyi fruit pastry of Choerospondias axillaris*

以地理标志产品保护范围内野生或人工种植的崇义南酸枣为主要原料, 经过选果、洗果、烫果、去核取肉、熬糖制浆、干燥等工序制成的果糕类食品。

3.3

江西绿色生态 崇义南酸枣糕 *jiangxi green ecology -- Chongyi fruit pastry of Choerospondias axillaris*

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求, 并通过“江西绿色生态”品牌评价的崇义南酸枣糕。

4 基本要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 选用地标产品保护范围内的新鲜、成熟、无溃烂、无虫害、无霉变、杂质少的优质南酸枣, 产地环境应符合 DB36/T 672 的规定。

4.1.2 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的要求。

4.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.4 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.1.5 其它辅料应符合相应的国家标准。

4.2 生产加工管理

4.2.1 企业应具备食品生产许可证, 按照 GB/T 22000、GB/T 24001 的要求, 建立和实施相应管理体系。

4.2.2 建立南酸枣的采收与验收程序, 按照 DB36/T 1697 进行分级。

4.2.3 建立生产过程控制、运输、贮存等追溯信息。

4.2.4 生产加工场所选址应符合 GB 14881 的要求。

4.2.5 生产过程和工艺应符合 DB36/T 1247 的要求。

4.2.6 生产加工卫生要求应符合 GB 14881 和 DB36/T 1090 的要求。

4.2.7 产品卫生要求应符合 GB 14884 的要求。

4.2.8 生产加工应按工艺流程设置加工区域, 厂房和车间应明确划分清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区。

4.2.9 生产环境应卫生整洁、无污染, 清洁作业区和准清洁作业区应合理配置有效的清洁消毒设施。

4.2.10 生产、质量、检验、仓储等人员应经过食品安全知识培训, 生产加工人员应取得健康证明。

4.3 标签、标志、包装、运输和贮存

4.3.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

4.3.2 标志应符合 GB/T 191 的规定。

4.3.3 包装材料应符合 GB 4806.1 和 NY/T 658 要求, 包装容器封口严密, 不得破损泄漏。

4.3.4 产品应存放在清洁、阴凉、通风、干燥处, 有防鼠、防虫、防尘设施, 防止阳光直射和雨淋; 不得与有毒、有害或有异味物品一同贮存和运输。

5 评价要求

5.1 对符合本文件第4章基本要求的崇义南酸枣糕, 认证机构应依据表1的要求开展“江西绿色生态 崇义南酸枣糕”评价和认证。

表1 “江西绿色生态” 崇义南酸枣糕评价指标

序号	一级指标	二级指标		评价方法	
1	资源节约	采用先进生产技术, 节约水、电等能源资源和人力成本, 提高生产效率, 企业生产制造用水定额应符合DB36/T 420通用值的规定		查看制度文件、生产记录、采购凭证, 实地走访	
2		按照GB/T 33635的要求对原料采购、储存、运输环节做好防护, 减少原料损失			
3		原料综合利用率 $\geq 90\%$, 生产废弃物应进行资源化回收或循环利用			
4		包装应符合GB 4806.1和 NY/T 658的要求, 包装材料尽量采用可再生利用或可降解材料			
5	环境保护	生产废气排放浓度应符合GB 16297的规定和相关法律法规要求		查看环境监测结果, 排放限值以当地环境部门允许值为准	
6		生产污水排放应符合GB 8978的规定和相关法律法规要求			
7		厂界环境噪声应符合GB 12348的规定和相关法律法规要求			
8		带有种植基地的企业应减少化学农药的使用量, 实行病虫害绿色防控, 积极采用生物防治和物理防治			
9		产品生产过程中产生的废弃物实现无害化处理			
10	生态协同	带有种植基地的企业通过科学管理, 保持生产基地可持续发展, 发挥基地生态系统保护土壤、森林资源、调节气候等生态保护功能		查看制度文件, 工艺路线和加工过程	
11		设计生产工艺路线时, 应符合GB/T 24256和GB/T 32161的规定, 应以生态环境的负面影响最小作为基本原则			
12		应按照 GB/T 33635 的规定, 推行绿色供应链管理, 带动供应链上下游企业持续提高资源利用效率, 改善环境绩效, 实现绿色发展			
13	感官指标	色泽	颜色呈琥珀色至黄褐色, 略透明	取适量样品, 置于清洁干燥的白瓷盘中, 在自然光线下目测其组织形态、色泽和杂质; 鼻嗅其气味; 口尝其滋味	
14		组织形态	块形完整, 无残缺		
15		气味和滋味	口感柔滑不粘牙, 酸甜适中, 有韧性、无异味, 具有产品本身的滋味与香气		
16		杂质	无肉眼可见外来杂质		
17	质量引领	水分, g/100g	10~20	查看检测报告, 检测方法: GB 5009.3	
18		总糖(以葡萄糖计), g/100g	≤ 75	查看检测报告, 检测方法: GB/T 10782	
19		总酸, g/100g	≤ 2.3	查看检测报告, 检测方法: 按GB/T 12456中规定的方法	
20		糖酸比	32:1~47:1	总糖/总酸	
21		理化指标	总黄酮, mg/100g	≥ 350	查看检测报告, 检测方法: DB36/T 1247-2020《地理标志产品 崇义南酸枣糕》
22		原花青素, g/100g	≥ 1.5	查看检测报告, 检测方法: 参考《保健食品检验与评价技术规范》(2003年版)保健食品功效成分及卫生指标检验规范第二部分(十二、保健食品中原花青素的测定)	
23		膳食纤维, g/100g	≥ 1.5	查看检测报告, 检测方法: GB 5009.88-2014	

序号	一级指标	二级指标		评价方法
24		安全卫生指标	应符合GB 14884的要求	看检测报告
25				
注：“江西绿色生态”崇义南酸枣糕评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第 5 章中规定的资源节约属性、环境保护属性、生态协同属性和质量引领属性。二级指标是一级指标的具体化。				

5.2 符合第 4 章基本要求和表 1 评价要求且通过认证的产品，则授予“江西绿色生态”认证证书和标志。

6 品牌互认

6.1 通过“赣鄱正品”品牌臻品认定的崇义南酸枣糕产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.2 已获得绿色食品、有机食品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”臻品品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的崇义南酸枣糕产品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益。

6.4 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的崇义南酸枣糕产品，接受双方品牌监督管理的有关规定。