ICS 67.160.01
CCS X 50

T/ACCEM

团　　体　　标　　准

T/ACCEM XXXX-2024

酸梅膏饮料浓浆

Sour plum paste drink puree

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布　　XXXX-XX-XX 实施

中国商业企业管理协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 技术要求 2
5 试验方法 3
6 检验规则 5
7 标志、包装、运输和贮存 6

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。

本文件由荆州市金童食品有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：荆州市金童食品有限公司。

本文件主要起草人：×××

酸梅膏饮料浓浆

1 范围

本文件规定了酸梅膏饮料浓浆的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于酸梅膏饮料浓浆的生产和检验。

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 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

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 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定

GB 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定

GB 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定

GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第一部分:按接受质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 12143 饮料通用分析方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

最低报告水平 Minimum reporting level

指检测方法能够准确、可靠地检测并报告出来的最低菌落数或微生物含量。

3.2

最高报告水平 Maximum reporting level

指的是检测方法能够准确、可靠地检测和报告的菌落数或微生物含量的上限。

4 技术要求

4.1 感官

4.1.1 色泽

应具有该产品相应色泽。

4.1.2 气味和滋味

应具有该产品应有的滋味、气味，应无异味、无异臭。

4.1.3 外观

应为具有一定浓度的粘稠性液体，无絮状，不应凝结，允许有少量沉淀，无肉眼可见外来杂质。

4.2 净含量

每袋应 ≥ 100 g。

4.3 可溶性固形物

应 ≥ 0.2%（按标签明示比例稀释后计）。

4.4 总酸

应 ≤ 12.0 g/kg(按标签明示比例稀释后以柠檬酸计)。

4.5 铅

应 ≤ 0.29 mg/L。

4.6 微生物限量

应符合表 1 中的规定。

表 1 微生物限量

序号	项目名称	指标
1	展青霉素	≤ 50 μg/kg
2	菌落总数	n=5,c=2,m=100 CFU/g,M=10 000 CFU/g
3	大肠菌群	n=5,c=2,m=1 CFU/g,M=10 CFU/g
4	霉菌	≤ 20 CFU/g
5	酵母菌	≤ 20 CFU/g
6	沙门氏菌	n=5,c=0,m=0/25 g
注：本表中“n”为测试样本数量，“c”为合格判定数量，“m”为最低报告水平，“M”为最高报告水平。		

4.7 食品添加剂限量

应符合表 2 中的规定。

表 2　食品添加剂限量

序号	项目名称	指标
1	苯甲酸	最大使用量 12 g/kg
2	山梨酸	最大使用量 6.0 g/kg
3	糖精钠	不应使用
4	安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)	最大使用量 3.6 g/kg
5	环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)	最大使用量 7.8 g/kg
6	脱氢乙酸	不应使用
7	柠檬黄	最大使用量 1.2 g/kg
8	日落黄	最大使用量 1.10 g/kg
9	苋菜红	最大使用量 0.6 g/kg
10	胭脂红	最大使用量 0.6 g/kg
11	诱惑红	最大使用量 1.2 g/kg
12	亮蓝	最大使用量 0.3 g/kg
13	三氯蔗糖	最大使用量 3.0 g/kg
14	阿斯巴甜	最大使用量 7.2 g/kg
注1：除特殊规定外，以上限量默认为12倍调配数值，具体调配数值应根据实际情况等比例缩放。 **注2**：本表中未提及无特殊限量食品添加剂应由生产厂家根据产品实际自行酌情调配。		

5　试验方法

5.1　感官

应按 GB 7101 中规定的方法进行测量。

5.2　净含量

应采用通用量具进行测量。

5.3　可溶性固形物

应按 GB/T 12143 中规定的方法进行测量。

5.4　总酸

应按 GB 12456 中规定的方法进行测量。

5.5　铅

应按 GB 5009.12 中规定的方法进行测量。

5.6　微生物限量

5.6.1　展青霉素

应按 GB 5009.185 中规定的方法进行测量。

5.6.2 菌落总数

应按 GB 4789.2 中规定的方法进行测量。

5.6.3 大肠菌群

应按 GB 4789.3 中规定的方法进行测量。

5.6.4 霉菌

应按 GB 4789.15 中规定的方法进行测量。

5.6.5 酵母菌

应按 GB 4789.15 中规定的方法进行测量。

5.6.6 沙门氏菌

应按 GB 4789.4 中规定的方法进行测量。

5.7 食品添加剂限量

5.7.1 苯甲酸

应按 GB 5009.28 中规定的方法进行测量。

5.7.2 山梨酸

应按 GB 5009.28 中规定的方法进行测量。

5.7.3 糖精钠

应按 GB 5009.28 中规定的方法进行测量。

5.7.4 安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)

应按 GB 5009.140 中规定的方法进行测量。

5.7.5 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)

应按 GB 5009.97 中规定的方法进行测量。

5.7.6 脱氢乙酸

应按 GB 5009.121 中规定的方法进行测量。

5.7.7 柠檬黄

应按 GB 5009.35 中规定的方法进行测量。

5.7.8 日落黄

应按 GB 5009.35 中规定的方法进行测量。

5.7.9 苋菜红

应按 GB 5009.35 中规定的方法进行测量。

5.7.10 胭脂红

应按 GB 5009.35 中规定的方法进行测量。

5.7.11 诱惑红

应按 GB 5009.35 中规定的方法进行测量。

5.7.12 亮蓝

应按 GB 5009.35 中规定的方法进行测量。

5.7.13 三氯蔗糖

应按 GB 5009.298 中规定的方法进行测量。

5.7.14 阿斯巴甜

应按 GB 5009.263 中规定的方法进行测量。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 组批

以同一工艺、同一原辅材料生产的同一规格产品为一组批。

6.2.2 抽样规则

出厂检验抽样应每次在每批中随机抽取不少于 6 瓶的成品进行检测，样品应分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.2.3 检验项目

按表 3 中规定的进行检验。

表 3 检验项目

序号	项目名称	技术要求	试验方法	出厂检验	型式检验
1	感官	4.1	5.1	√	√
2	净含量	4.2	5.2	√	√
3	可溶性固形物	4.3	5.3	√	√
4	总酸	4.4	5.4	√	√
5	铅	4.5	5.5	—	√
6	展青霉素	4.6	5.6.1	—	√
7	菌落总数	4.6	5.6.2	√	√
8	大肠菌群	4.6	5.6.3	√	√

表 3　检验项目（续）

序号	项目名称	技术要求	试验方法	出厂检验	型式检验
9	霉菌	4.6	5.6.4	—	√
10	酵母菌	4.6	5.6.5	—	√
11	沙门氏菌	4.6	5.6.6	—	√
12	食品添加剂限量	4.7	5.7	—	√
注：本表中，“ √ ”表示该项目本环节需要检验；“ — ”表示该项目本环节不需要检验。					

6.3　型式检验

6.3.1　检验项目

应按表 3 中规定的进行检验。

6.3.2　正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：

a)　新产品试制鉴定时；

b)　正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时；

c)　出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d)　产品停产 12 个月以上重新恢复生产时；

e)　国家质量监督机构提出要求时。

6.3.3　抽样规则

型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 10 瓶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。

6.3.4　检验程序

检验程序应遵循尽量不影响余下检验项目正确性的原则。

6.4　检验结果判定

出厂检验项目全部合格，型式检验项目不合格项不超过 1 项，判定该产品为合格品。达不到合格品要求的为不合格品。

6.5　复验

产品经型式检验为不合格的，可对封存的备用样品进行复验。对不合格项目及因试件损坏未检项目进行检验，按本文件 6.4 的规定进行评定，并在检验结果中注明“复验”。

7　标志、包装、运输和贮存

7.1　标志

7.1.1　产品标志

应包括但不限于以下内容：

a)　产品名称、商标；

b)　企业名称、地址；

c)　规格、型号、净含量；

d) 使用方法和注意事项；
e) 生产日期和保质期；
f) 执行标准编号；
g) 出厂检验合格证。

7.1.2 包装箱上的包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定选择使用。

7.1.3 标志应清晰、牢固，不应因运输条件和自然条件而褪色、变色、脱落。

7.2 包装

7.2.1 包装箱内应有合格证及产品其他相关文件。

7.2.2 包装箱应能保证产品不受自然损坏。

7.2.3 包装箱内应有软性衬垫等装置，防止磕碰、划伤和污损。

7.2.4 内包装应采用防潮包装，包装材料应无毒、无害、无污染。

7.2.5 应采用复合膜袋，应符合 GB 9683 的规定，采用食品级塑料包装。

7.2.6 外包装容器应采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.7 包装箱上应有明显的注意标识和装箱方向等信息。

7.2.8 包装箱与运输包装应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 运输

7.3.1 在运输过程中，应减少剧烈振动、碰撞和挤压而造成产品的损坏。

7.3.2 运输时应保持产品与运输工具之间的距离，以防止摩擦和热量对产品造成损害。

7.3.3 在装卸过程中，应轻拿轻放，避免产品的倾倒和碰撞。

7.3.4 对于长途运输，应选择适当的运输方式和工具。

7.4 贮存

7.4.1 产品应存放在干燥、通风、无腐蚀性气体的室内。

7.4.2 应将产品放置在平整的地面上，避免产品受潮、变形或损坏。

7.4.3 在长期贮存过程中，应定期检查产品的包装和外观，如有破损或变形应及时处理。