团体标准编制说明

|  |  |
| --- | --- |
| 标准名称 | 三潭枇杷植物饮料加工技术规程 |
| 任务来源（项目计划号） | 歙县农业农村局下达的制定《“歙彩缤纷”农产品区域公用品牌标准体系制定》中立项内容。 |
| 第一起草单位（盖章） | 歙采缤纷农文旅融合发展协会 |
| 单位地址 | 安徽省黄山市歙县徽城镇渔梁街渔梁景区旅游服务中心1幢1002号 |
| 参与起草单位 | 歙采缤纷农文旅融合发展协会、安徽天全生生物科技有限公司 中量大黄山高质量发展研究院有限公司、中国计量大学[](https://aiqicha.baidu.com/detail/compinfo?pid=89203766161568&rq=ef&pd=ee&from=ps&query=%E5%AE%89%E5%BE%BD%E5%A4%A9%E5%85%A8%E7%94%9F%E7%94%9F%E7%89%A9%E7%A7%91%E6%8A%80%E6%9C%89%E9%99%90%E5%85%AC%E5%8F%B8" \t "https://www.baidu.com/_blank) |
| （全部起草人，应于标准文本前言中起草人排序一致） |
| **序号** | **姓名** | **单位** | **职务** | **职称** | **电话** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **编制情况** |
| 1、编制情况简介 |
| （1）成立起草小组2023年3月28日，歙县农业农村局计划制定《“歙彩缤纷”农产品区域公用品牌标准体系制定》团体标准，并与中国计量大学、中量大黄山高质量发展研究院有限公司签订技术服务合同，共同研制相关技术团体标准。《三潭枇杷植物饮料加工技术规程》是团体标准编制的其中之一，为保证标准编制工作的顺利进行，成立歙采缤纷农文旅融合发展协会、歙县新安江乡村发展有限公司、安徽天全生生物科技有限公司、中量大黄山高质量发展研究院有限公司、中国计量大学等单位组成标准编制起草小组，明确起草组人员和相关职责。（2）标准起草过程2024年4月23日在安徽天全生生物科技有限公司召开了首次起草组工作会议。讨论了标准制定的总体思路、确定标准制定计划，明确标准起草的目的、意义及基本框架；研讨了该标准的各项环节与操作流程。2024年6月至9月，标准起草组再次前往了安徽天全生生物科技有限公司进行实地调研与考察，就三潭枇杷植物饮料加工的原辅料要求、生产设备、环境生产加工要求、 加工工艺、贮存和追溯的经验做法进行了深入交流，并收集查阅相关资料，形成了《三潭枇杷植物饮料加工技术规程》工作组讨论稿。（3）征求意见稿2024年9月27日歙县农业农村局组织歙采缤纷农文旅融合发展协会、县市场监督管理局、县农业农村局法规股、农推广中心、歙县新安江乡村发展有限公司、歙茶产业发展中心、安徽天全生生物科技有限公司、中量大黄山高质量发展研究院等单位召开了标准征求意见座谈会，对标准的技术内容进行了进一步的讨论，并提出了标准修改意见与建议。起草组对标准作了进一步修改完善，形成了标准征求意见稿。 |
| 2、制定标准的必要性和意义 |
| **必要性：**2022年9月，农村农业部正式印发实施的《农业标准化生产实施方案（2022—2025年）》中提出，标准化是现代农业发展的重要内容，是保障农产品质量安全、增加绿色优质农产品供给的有效途径。为进一步推进质量兴农、绿色兴农、品牌强农，提升农产品质量安全管理水平，统筹加强农业标准化生产示范创建县。歙县农业生产资源丰富，特色农产品种类多。近年来，歙县依托独特资源优势，聚焦歙茶、歙菊、歙果、山核桃、皖南花猪等特色产业，坚持科学规划、精准施策，通过出台《歙县推动乡村农业（林业）产业振兴工作方案》等系列政策措施，大力发展乡村振兴、高效生态农业的示范产业。通过对特色农产品三潭枇杷进行深加工，对三潭枇杷植物饮料加工的原辅料要求、生产加工要求、 加工工艺、贮存和追溯，集成特色产品全产业链安全管控技术，从生产源头提升歙县特色农产品质量安全水平。**意义**：通过《三潭枇杷植物饮料加工技术规程》标准的制定，推动三潭枇杷深度加工，提高枇杷产业链规模，提升三潭枇杷产业附加值，大幅增加农民收入，加快农村经济发展，促进乡村振兴。而且还将带动运输、旅游、餐饮等服务业的发展，促进地方经济良性发展。参考借鉴省内其它经验，特制定本规程。 |
| 3、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系。 |
| **（一）制定原则**标准的制定遵循“统一性、通用性、规范性、普适性”的原则，在标准要求与技术指标的设置上，结合了歙县特定区域特色农产品质量安全标准化管控策略和管理现状，又充分考虑到了市场需求以及标准的科学性、可操作性及前瞻性，使标准先进可行。通过执行本标准，能够对“歙采缤纷”特色农产品质量安全标准化管控工作的有效管理提供指导，从而提升“歙采缤纷”区域公用品牌特色农产品标准化生产和质量安全水平。与现行法律、标准无冲突。**（二）编制依据**1.按照《GB/T 1.1-2020 标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的相关规定进行编写，在术语定义、结构版式以及单位符号等方面保持一致性。2.本标准中以就三潭枇杷植物饮料加工的原辅料要求、生产加工要求、 加工工艺、贮存和等经验，结合了歙县特定区域特色农产品质量安全标准化管理现状和发展需求进行编写。**（三）与现有法律法规、相关标准的关系**严格按照相关法律法规要求编制。与国家、行业、地方标准协调一致、无冲突和矛盾。 |
| 4、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述（详细说明） |
| 本文件规定了三潭枇杷植物饮料加工过程的原辅料、加工场所与环境、加工设备、工艺流程、加工过程、运输与贮存、生产记录等内容。本文件适用于安徽黄山歙县行政区域内以三潭枇杷为主要原料制成的植物饮料生产。* 1. 主要技术参数

1、三潭枇杷植物饮料 (San Tan Peach plant drink )定义以三潭枇杷果、叶、淡竹叶与橘皮为原料，经提取、调配、杀菌等工序加工而成的植物饮料。* 1. 2 原辅料
	2. 包括了三潭枇杷果、叶及淡竹叶与橘皮浓缩液、雪梨浓缩液、苹果浓缩液等材料，应符合国家的相关食品安全标准规定。
1. 加工场所与环境
	1. 应符合GB 14881、GB12695的规定

4、加工设备包括但不限于烘干设备、提取设备、浓缩设备、过滤设备、杀菌设备和灌装设备。应符合GB 12695 和GB14881的规定。* 1. 5 工艺流程

三潭枇杷果→清洗→去核→打浆→熬制→浓缩→冷藏备用三潭枇杷叶→阴干→去毛→清洗→切丝→加水熬制→浓缩→冷藏备用将三潭枇杷果、叶浓缩液与雪梨浓缩液、苹果浓缩液加纯净水调配后熬煮过滤杀菌后罐装贮藏。6 生产过程 包括清洗、果去核打浆、叶切丝、熬制、浓缩、调配、杀菌、热灌装等过程，规定了各种技术参数包括温度，杀菌方法、时间等。7 运输与贮存规定运输工具应清洁卫生、无异味、无污染；原料、辅料、半成品、成品应分开放置等要求8 生产记录应建立生产过程记录，对生产过程中采购、加工、贮存等环节详细记录，记录内容应完整、真实，确保从原料采购到产品贮存的所有环节都可进行有效追溯。 |
| 5、标准中涉及专利，应有明确的知识产权说明 |
| 本标准不涉及专利和知识产权方面。 |
| 6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标过程，以及国内外同类标准水平的对比情况 |
| 当前现有标准仍缺乏对歙县特色农产品的针对性措施。加强农产品质量安全管理是当前供给侧结构改革的重要任务，本标准的制定和实施符合当前国家标准和法律法规的要求，不存在冲突。 |
| 7、重大分歧意见的处理经过和依据 |
| 标准在编制过程中没有重大意见分歧。 |
| 8、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等） |
|  1.由标准归口单位牵头，起草单位具体实施，开展该标准的宣贯；2.标准起草单位应继续开展研究，改进和完善标准的相关内容。  |
| 9、废止现行相关标准的建议 |
| 无。 |
| 10、其它应予说明的事项  |
| 无。 |

。