

ICS 67.160.20

CCS X 51

T/FJSPSH

团 体 标 准

T/FJSPSH XXX—2024

摇摇果冻饮料

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

福建省食品企业商会发布

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。

本文件由泉州市壹合食品研究院有限公司提出。

本文件由福建省食品企业商会归口。

本文件主要起草单位：泉州市壹合食品研究院有限公司、晋江市食品行业协会、泉州市匠沁食品科技有限公司、晋江市质量计量检测所。

本文件主要起草人：张渤、闫肃、陈昌熙、庄莎莎、张泉、尤荣瑞、何晓玲。

摇摇果冻饮料

1 范围

本文件规定了摇摇果冻饮料的术语和定义、技术要求和卫生标准、检验方法、检验规则，以及标签、标志、包装、运输和储存的要求。

本文件适用于以水为主要原料，添加增稠剂塑造形态，并以糖（包括食糖和淀粉糖类）、蜂蜜、果蔬汁、乳及乳制品、甜味剂、酸度调节剂、食用香精（料）等的一种或者多种作为调整风味的主要手段，经加工制成的常温下呈顺滑果冻态、冷藏或冷冻后呈绵密冰沙态的风味饮料。

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，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

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 10786 罐头食品的检验方法

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

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

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令（第70号） 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 摇摇果冻饮料 shake shake jelly-type beverage

以水为主要原料，添加增稠剂塑造形态，并以糖（包括食糖和淀粉糖类）、蜂蜜、果蔬汁、乳及乳制品、甜味剂、酸度调节剂、食用香精（料）等的一种或者多种作为调整风味的主要手段，经加工制成的风味饮料。摇摇果冻饮料在不同温度下具有不同口感、受外力作用产生形变：常温下为带有气泡的整块果冻状，摇摇后变为流动性极强的顺滑颗粒；冷藏或冷冻后呈整块冰块状，摇摇后变为细腻绵密的冰沙。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

应符合相应标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅
组织形态	无肉眼可见外来杂质；常温下呈整块果冻状，状态均匀，带有气泡，振摇后变为流动性强的顺滑颗粒，无明显分层或离析现象；冷藏或冷冻后呈整块冰块状，振摇后变为细腻绵密的冰沙，且无明显大颗粒冰渣
容 器	常温下、冷藏或冷冻后，包装完好无破损，无泄漏、无胖听（袋），金属容器外表无锈蚀、内壁涂料无脱落。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	常规	低糖	无糖
可溶性固形物（20℃，以折光计）/（%）			

4.4 微生物指标

4.4.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求。

4.4.2 其他产品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，微生物限量还应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 /（CFU/g 或 CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群 /（CFU/g 或 CFU/mL）	5	2	1	10
霉菌 /（CFU/g 或 CFU/mL）	≤ 20			
酵母 /（CFU/g 或 CFU/mL）	≤ 20			
注：1. 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。 2. n 同一批次产品应采集的样品件数；c 最大可允许超出 m值的样品数；m 微生物指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案）；M 微生物指标的最高安全限量值。				

4.5 食品添加剂和食品营养强化剂

4.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》和 GB 7718 的要求。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

6 检验方法

6.1 感官

6.1.1 常温

开封前先检查样品包装状态，将被测样品置于无色透明的容器中，观察组织形态，然后盖上盖子振摇30秒，在自然光下观察色泽和组织形态，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。

6.1.2 冷藏或冷冻

将未开封的被测样品放入冷藏（4℃）或冷冻（-10℃）至少12小时后进行检验。开封前先检查样品包装状态，将被测样品置于无色透明的容器中，观察组织形态，然后盖上盖子振摇30秒，在自然光下观察色泽和组织形态，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。

6.2 理化指标

6.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 10786 规定的果酱、果冻等的方法测定。

6.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.3 锡

按 GB 5009.16 规定的方法测定。

6.2.4 锌

按 GB 5009.14 规定的方法测定。

6.2.5 铜

按 GB 5009.13 规定的方法测定。

6.2.6 铁

按 GB 5009.90 规定的方法测定。

6.2.7 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

6.2.8 农药最大残留限量

按 GB 2763 规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 商业无菌

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

6.3.2 致病菌

按 GB 29921 规定的方法检验。

6.3.3 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.4 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计算法检验。

6.3.5 霉菌、酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.4 食品添加剂和食品营养强化剂

按国家相关标准规定的方法测定。

6.5 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一条生产线在同一生产日期（或同一班组）加工的同一种包装规格的产品为一组批。

7.2 抽样

每批随机抽取至少30个最小独立包装，若样品的规格较小应适当增加抽取样品数。样品分为两份，一份检验，一份备查。

7.3 产品检验

7.3.1 产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.3.2 产品出厂前，应由企业质检部门按本标准规定逐批进行出厂检验，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：

- a) 经商业无菌生产的产品：感官要求、可溶性固形物、商业无菌、净含量；
- b) 其它产品：感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.3.3 型式检验项目为本标准所规定的全部项目，一般情况下每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原辅料来源、关键工艺或设备有明显改变时；
- c) 连续停产六个月以上又恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部符合本标准时，判定该产品合格。

7.4.2 检验结果中若有规定项目不符合本标准时，允许按相关规定进行复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

8.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

8.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

8.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，分别按照其最合适的贮存条件，贮存在清洁、卫生、防晒、阴凉、干燥通风、无异味的库房内，应离地、离墙、离水，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

8.5 保质期

企业可以根据自身产品特性确定保质期。自生产之日起，金属罐装的产品保质期不得超过18个月，其他包装的产品保质期不得超过12个月。