

T/JAS

吉林省标准化协会团体标准

T/JAS 28.2—XXXX

白桦树汁饮品 第2部分：白桦树汁饮料

Birch sap drink Part 2: Birch sap beverage

征求意见稿

(2025.3.25)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

吉林省标准化协会 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。

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。

T/JAS 28是白桦树汁饮品系列标准，分为以下 2 个部分：

——第 1 部分：白桦树汁采集技术规程；

——第 2 部分：白桦树汁饮料。

本文件是T/JAS 28第 2 部分。

本文件由吉林出彩农业产品开发有限公司提出。

本文件由吉林省标准化协会归口。本文件版本为吉林省标准化协会所有，未经吉林省标准协会许可，不得以任何形式和方法复制、再版，或以电子版、影印件以及互联网等形式使用本文件及其章节。

本文件起草单位：吉林出彩农业产品开发有限公司、吉林桦树生物科技有限公司、长春中医药大学、吉林省农业科学院、吉林医药学院、吉林吉粮江大未来食品科技有限公司。

本文件主要起草人：

白桦树汁饮品 第2部分：白桦树汁饮料

1 范围

本文件确立了白桦树汁饮料的技术要求、净含量、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存、产品召回管理。

本文件适用于以白桦树原汁为原料，经过滤、灌装、灭菌、包装等加工而成的白桦树汁饮料。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物总则
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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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
GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14881-2013 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/T 31326 植物饮料
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（2023）《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文件。

3.1

白桦树汁饮料 birch sap beverage

以白桦树原汁为原料，不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经过生产加工、计量、包装等工艺制成的液体饮料。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 工艺用水按 GB 5749 规定执行。

4.1.2 白桦树汁应符合本文件 T/JAS 28.1 的规程采集，采自天然生长的白桦树，汁液呈透明色或淡黄色，不得添加任何化学物质或人工添加物。

4.2 包装材料

产品内包装采用玻璃或塑料包装时应分别符合GB 4806.5和GB 4806.7的规定；外包装纸箱应按 GB/T 6543 规定执行。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	无色澄清透明或淡黄色
组织形态	液态、无明显悬浮物、久放允许有少量沉淀
滋味、气味	微甜、适度可口，具有白桦树汁特有的清香、无其他异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物(20℃，折光计法)/%	≥ 0.5

4.5 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	限 量
铅（以Pd计）/(mg/kg)	≤ 0.3

4.6 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10^2	10^4
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10
霉菌/(CFU/mL)	20			
酵母菌/(CFU/mL)	20			
致病菌指标	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以25mL表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	10^2 CFU/mL	10^3 CFU/mL
注1：a样品的采集及处理按照GB 4789.1执行。				
注2：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。				

4.7 食品添加剂的使用

不得添加食品添加剂。

4.8 真菌毒素限量

按 GB 2761 规定执行。

4.9 农药残留限量

按 GB 2763 规定执行。

5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

按 GB 12695 规定执行。

7 试验方法

7.1 感官要求

按 GB/T 31326 规定的方法进行检验。

7.2 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法进行检验。

7.3 污染物限量

按 GB 5009.12规定的方法进行检验。

7.4 微生物限量

7.4.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法进行检验。

7.4.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法进行检验。

7.4.3 霉菌、酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法进行检验。

7.4.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法进行检验。

7.4.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定的方法进行检验。

7.5 真菌毒素限量

按 GB 2761 中限量规定项对应的方法检验。

7.6 农药残留限量

按 GB 2763 中残留限量规定项对应的方法检验。

7.7 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

8 检验规则

8.1 组批

同一批投料、同一班次、同一生产线、同一规格生产的产品。

8.2 抽样方法和抽样数量

抽检样品应为同一批次，抽样基数不得少于 200 瓶（袋），抽样数量为 18 瓶（袋），样品分成 2 份，1 份供检验，1 份备查。

8.3 出厂检验

产品出厂需经企业质检部门逐批检验合格，附产品合格证方可出厂。

出厂检验项目包括：感官指标、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每年进行一次型式检验。遇有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 更换设备、工艺有较大改变；
- c) 产品停产一年以上，再恢复生产；
- d) 原辅料质量出现大的波动；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- f) 国家食品质量安全监管机构提出要求。

8.5 判定规则

8.5.1 感官、净含量、理化指标项有 1 项不合格时，可重新自同批产品中加倍抽取样品复检，以复检结果为准。

8.5.2 污染物限量及微生物指标有 1 项不合格时，则判定该批产品不合格。

9 标志、包装、运输和贮存

9.1 标签

产品标签按 GB 7718 及 GB 28050 规定执行。

9.2 包装

9.2.1 包装严密不得有损伤及潜在缺陷。

9.2.2 包装储运图示标志按 GB/T 191 规定执行。

9.3 运输和贮存

9.3.1 产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压、撞击。

9.3.2 产品运输不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀污染物品混装、混运或贮存。

9.3.3 应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。

9.3.4 产品应与地面、周围保持 20 cm 以上的距离贮存。

9.3.5 产品搬运、存放应按包装标识图标指示进行、并且要轻拿轻放、严禁抛摔撞击。

10 产品召回管理

按 GB 14881-2013中第11章的规定
