

T/CRACM

中国中医药研究促进会团体标准

T/CRACM 0005—2025

老火水（老熟水） 包装饮用水

Old fire water (old cooked water) packaged drinking water

（报批稿）

2025 - 5 - 23 发布

2025 - 6 - 8 实施

中国中医药研究促进会 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 1

5 检验规则 3

6 标志、标签、包装、运输、贮存 4

7 保质期 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。

本文件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。

本文件由中国中医药研究促进会提出并归口。

本文件起草单位：平生健颐（广西）饮用水有限公司、山东中医药大学医学部、上海中医药大学附属岳阳中西医结合医院、北京联合大学生物化学工程学院、盐城市中医院、温州老年病医院、桂林市健颐文化传播有限公司、北京国开园中医药技术开发服务中心、连云港市标准化研究中心。

本文件主要起草人：陈丰、白茉莉、张国荣、徐墩海、段辉琴、张英杰、葛晓东、刘毅、陈群、余金节、朱超平、陈建强、吴越、王光然、马长林。

老火水（老熟水） 包装饮用水

1 范围

本文件规定了老火水（老熟水） 包装饮用水的技术要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本文件适用于老火水（老熟水） 包装饮用水（以下简称产品）。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5750 生活饮用水标准 检验方法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8538 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB 19304 食品安全国家标准 包装饮用水生产卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理方法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

老火水（老熟水） old fire water (old cooked water)

以符合GB 5749中原料要求的水为生产用源水，经过过滤，不低于99℃加热，经过一定时间的沸腾、炖煮、蒸煮时长在0.5h至168h之间，再过滤、杀菌、灌装等工序制成的可直接饮用的包装饮用水。

本文件所称的“老火水（老熟水）”多利用起草单位的“健颐独有技术”处理，本质为接近纯阳的水，呈现不易结冰，即便结冰其形状为丝状，适合日常饮用或作为熬粥、蒸饭、下面食、泡茶、煮咖啡、冲奶、煲汤等用水，同时宜作为水原料煎煮中药。

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合GB 19298中原料要求的规定，生产用水应符合GB 5749的规定。

4.2 感官指标和试验方法

感官指标和试验方法应符合表1的规定。

表 1 感官指标和试验方法

项目	要求	检验方法
色度（度）	≤ 10	GB/T 5750
浑浊度（NTU）	≤ 1	
状态	允许有极少量的矿物质沉淀，无正常视力可见外来异物。	
气味、滋味	无异味、无异嗅。	

4.3 理化指标和试验方法

理化指标和试验方法应符合表2的规定。

表 2 理化指标和试验方法

项目	指标	检验方法
余氯（游离氯）/（mg/L）	≤ 0.05	GB/T 5750
四氯化碳/（mg/L）	≤ 0.001	
三氯甲烷/（mg/L）	≤ 0.02	
耗氧量（以O ₂ 计）/（mg/L）	≤ 2.0	
溴酸盐/（mg/L）	≤ 0.01	
挥发酚类（以苯酚计）/（mg/L）	≤ 0.002	
阴离子合成洗涤剂 ^a /（mg/L）	≤ 0.3	
总 α 放射性 ^a /（Bq/L）	≤ 0.5	
总 β 放射性 ^a /（Bq/L）	≤ 1	
pH值	6.5-8.5	
总硬度（以CaCO ₂ 计）/（mg/L）	≤ 75	
^a 仅限于以地表水或地下水为生产用源水加工的包装饮用水		

4.4 污染物限量和试验方法

污染物限量和试验方法应符合表3的规定。

表 3 污染物限量和试验方法

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）/(mg/L)	≤ 0.01	GB 8538
镉（以 Cd计）/(mg/L)	≤ 0.004	
砷（以As计）/(mg/L)	≤ 0.01	
亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）/(mg/L)	≤ 0.004	
其他污染物限量/（mg/L）	应符合GB 2762包装饮用水的规定	

4.5 微生物指标和试验方法

微生物指标和试验方法应符合表4的规定。

表 4 微生物指标和试验方法

项目	*采样方法及限量			检验方法
	n	c	m	
大肠菌群/（CFU/mL）	5	0	0	GB 4789.3 平板计数法
铜绿假单胞菌/（CFU/250mL）	5	0	0	GB 8538
*采样方法及限量：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

4.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF 1070 的规定进行测定。

4.7 生产加工要求

应符合GB 14881和 GB 19304的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 出厂检验由生产单位质量部门执行，产品出厂前应经厂质检部门检验合格后，并附有质量合格证方可出厂。

5.2.2 检验项目：感官要求、净含量、PH 值、大肠菌群。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 产品正式生产时；
- b) 产品原料、工艺发生较大变化时；
- c) 产品停产半年后重新恢复生产时；
- d) 国家市场监管部门提出要求时；
- e) 出厂检验结果与平时记录有较大差别时。

5.3.2 型式检验的项目为本文件第四章规定的除 4.1、4.7 以外的全部内容。

5.4 组批与抽样

5.4.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一规格、同一生产线生产的产品为同一批产品。

5.4.2 抽样

每批产品中应随机抽取至少10个最小独立包装，分别用于检验以及留样。微生物检验的抽样按GB 4789.1的规定进行。

5.5 判定规则

检验结果全部合格时，判定整批产品合格。若微生物指标检验结果不合格，则判定整批产品不合格，不应复检。若有不超过两项（含两项）不符合本文件时，可在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍有一项不符合本文件，则判定整批产品不合格。若有三项以上（含三项）不符合本文件，直接判定整批产品不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 产品的销售包装标志标签应符合 GB 7718 和 GB 19298 的规定，运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 执行本文件的产品可标示属性名称“老熟水包装饮用水”或“老熟水饮用水”或“老熟水”。

6.1.3 执行本文件的产品可使用不使消费者误解或混淆的常用名称或通俗名称，如“老火水”、“太和汤”、“平生健颐水”等。

6.1.4 执行本文件的产品标识，应根据生产产品时沸腾、炖煮、蒸煮的实际时长，标示沸腾、炖煮、蒸煮时长，如：沸腾 0.5 h，沸腾 7 h，沸腾 72 h，沸腾 168 h；炖煮 0.5 h，炖煮 7 h，炖煮 72 h，炖煮 168 h；蒸煮 0.5 h，蒸煮 7 h，蒸煮 72 h，蒸煮 168 h 等。

6.2 包装

产品包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定的要求。产品包装应密封、牢固，产品不应渗漏、散漏。

6.3 运输

产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、运输。

6.4 贮存

应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，应防止产品受到挤压、损伤等。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放贮存。不应直接接触墙面、地面和顶面，间隔应大于10 cm。

7 保质期

在符合上述包装完好、贮存、运输条件下，常温下产品的保质期为9个月。
