

T/JMBX

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—2025

江门优品 龟苓膏

（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

江门市标准化协会 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。

本文件由江门市农业控股集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：江门市农业控股集团有限公司、广东省江门市质量技术监督标准与编码所。

本文件主要起草人：

江门优品 龟苓膏

1 范围

本文件规定了江门优品龟苓膏的技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存，描述了相应的试验方法。

本文件适用于在江门市行政区域内加工生产的龟苓膏产品。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 19299 食品安全国家标准 果冻
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31650 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 中华人民共和国药典（2020）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

龟苓膏 guilinggao

以饮用水、凉粉草、食用淀粉、乌龟（全龟）、茯苓为主要原料，添加或不添加其他食品辅料加工制成的即食产品。其中每100g龟苓膏产品中添加龟不少于3g。

- 注1：主要原料亦可由饮用水、龟苓膏粉（凉粉草、食用淀粉、乌龟、茯苓为主要原料加工而成），添加或不添加乌龟、茯苓组成。
- 注2：主要原料亦可由饮用水、黑凉粉（凉粉草、食用淀粉为主要原料加工而成）、乌龟、茯苓组成。
- 注3：可增加选用蒲公英、金银花、白砂糖、蜂蜜、栀子、菊花、槐花、白芷、罗汉果、桂圆、杏仁、百合、甘草、枸杞子、绿豆、红豆等作为食品辅料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 凉粉草

应无发霉、腐烂、变味、病虫害和杂物，符合GB 2761、GB 2762、GB 2763和GB 2763.1的规定。

4.1.3 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

4.1.4 乌龟

应符合GB 2762、GB 2763和GB 31650规定。

4.1.5 茯苓

应符合 中华人民共和国药典（2020）一部的规定和GB 2761、GB 2762、GB 2763和GB 2763.1的规定。

4.1.6 其他辅料

质量应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	呈均匀的棕褐色至黑褐色，允许有辅料的色泽
滋味和气味	具有龟苓膏的独特风味，带有凉粉草和与植物辅料的特有气味，无其它异味
性状	呈凝胶状或半流体凝胶状，软硬适中，富有弹性，细腻，均匀，允许有糖液渗出现象；无肉眼可见的外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
固形物/(g/100g)	≥80 (30°)
可溶性固形物 ^b (20℃，折光计法)/(g/100g)	≤18
pH	5.0~8.5
蛋白质/(g/100g)	≥0.05
^a 半流体凝胶状产品按照括号中的限值执行。	
^b 未添加白砂糖或蜂蜜的产品可溶性固形物不作要求。	

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤1.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.5
锡（以Sn计） ^a /（mg/kg）	≤250
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。	

4.5 微生物限量

4.5.1 以罐头加工工艺生产的产品，微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求。

4.5.2 非罐头加工工艺生产的产品，微生物限量应符合 GB 19299 的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量

净含量相关规定见《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 试验方法

5.1 感官要求

按GB 19299的规定进行。

5.2 理化指标

5.2.1 固形物

按GB/T 10786的规定进行。

5.2.2 可溶性固形物

按GB/T 10786的规定进行。

5.2.3 pH

将原样打碎，在研钵中研磨，将得到的样品加入等量的刚煮沸过放冷却的蒸馏水(或纯水)，混匀，按GB/T 10786的规定进行。

5.2.4 蛋白质

按GB 5009.5的规定进行。

5.3 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

5.4 微生物限量

按GB 19299规定的方法测定。

5.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一天班次、同一投料、同一生产工艺生产的产品为一批。

6.2 抽样

在检验批中随机抽样，抽样量应满足检验和留样的要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应进行出厂检验。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、固形物、可溶性固形物、pH 值、罐头食品商业无菌或菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验项目包括4.2、4.3、4.4、4.5、4.7规定的项目。型式检验每年一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 停产超过6个月，恢复生产时；
- b) 正式生产后，原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件，判为合格品。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本文件，可以加倍抽样复检。复检后仍不合格，判为不合格品。微生物检验有任一项不符合要求，判定产品不合格。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 预包装产品的标签内容应符合GB 7718和GB 28050的规定，并应标示“江门优品”的专属标识。

7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。产品的包装应清洁、严密、无破损。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库。产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法 国家市场监督管理总局令 第70号（2023）
-