

刺梨饮品磁场杀菌技术规范编制说明

一、企业标准制定的目的和意义

刺梨脆片是以新鲜刺梨为原料，重点突破了其产品保脆、不溶性膳食纤维改性、护色等关键技术，相比传统刺梨果脯，刺梨脆片能够最大程度保留刺梨的营养成分，如维生素 C、超氧化物歧化酶（SOD）、黄酮等。刺梨脆片作为刺梨休闲食品，具有色泽诱人、口感青脆、果香浓郁等特点。为规范刺梨脆片产品的技术要求和检验方法，解决刺梨鲜果形小、多刺、食用不便的痛点，以及“即食鲜切”产品在生产中面临的“保鲜、护色、保脆、营养保留”等一系列关键技术问题，引导刺梨脆片产业走向标准化、优质化、品牌化的发展道路，特制定本团体标准。本标准将推动一种无需处理尖刺、开袋即可享受刺梨原鲜风味和香脆口感的产品普及，极大降低了刺梨的品尝门槛，是推广刺梨消费文化的创新举措。通过标准化的手段，将一种地域性强的特色资源，转化为一款具有全国乃至全球市场潜力的现代便捷食品，是推动刺梨产业实现从“土特产”到“大单品”转型升级的关键一步。

二、企业标准的制定过程

参照 GB/T 1.1 《标准化工作导则》、GB/T 20004 《团体标准化》、GB 31652 《食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范》、GB 8956 《食品安全国家标准 蜜饯生产卫

生规范》、GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》、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》和GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的要求。标准初稿完成后，对标准中各项技术指标进行了试验验证，并征求多方意见反复修改，最终形成标准送审稿送交标准化审查组接受评审。

三、指标值确定依据及检验方法

在指标值的确定方面，主要参考《GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯》中蜜饯的微生物要求，确保产品基础安全性。其次，根据刺梨本身的特殊性，确定维生素C、超氧化物歧化酶(SOD)、总黄酮为指标值。校验方法严格按照《GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定》、《GB/T 41906 超氧化物歧化酶活性检测方法》、《T/GZCX 018 刺梨及其制品中总黄酮含量的测定》、《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 大肠菌群计数》、《GB 4789.15 霉菌和酵母计数》及相应致病菌检验标准规定的方法进行采样和检测。

四、本标准与 GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》比较

本标准与GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》相比，通过引入即食鲜切卫生规范和设定营养保留率，将行之有效的技术解决方案固化为标准文本，引导和规范企业采用先进工艺，共同攻克行业技术难题。符合本标准的产品，意味着它

在口感、洁净度、营养保留等方面都优于普通的蜜饯产品，给消费者提供了更明确、更高级的品质保证。本标准的实施实现了从“保障安全的通用规范”到“引领高品质特色产业发展的专用指南”的跨越。这既是对消费者的郑重承诺，也是对整个刺梨产业健康发展的有力推动。

本标准参考文献：

1. GB 31652《食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范》
2. GB 8956《食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范》
3. GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》
4. GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
5. GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》
6. GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》