

T/GZCX

团 体 标 准

T/GZCX 0XX-2025

刺梨饮品磁场杀菌技术规范

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

贵州省刺梨行业协会 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 2

 3.1 刺梨饮品 2

 3.2 磁场杀菌 2

4 杀菌技术要求 2

 4.1 原辅料要求 2

 4.2 杀菌工艺要求 2

5 杀菌后产品质量 2

 5.1 感官要求 3

 5.2 理化指标 3

 5.3 微生物限量 3

 5.4 净含量及允许短缺量 4

 5.5 生产加工过程的卫生要求 4

6 检测规则 4

 6.1 组批 4

 6.2 抽样 4

 6.3 出厂检验 4

 6.4 型式检验 4

 6.5 判定规则 4

7 标签、标志、包装、运输和贮存 5

 7.1 标签、标志 5

 7.2 包装 5

 7.3 运输 5

 7.4 贮存 5

前 言

本标准依据 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求起草。

本标准由贵州省生物技术研究所以提出。

本标准由贵州省刺梨行业协会归口。

本标准起草单位：贵州省生物技术研究所以、贵州省现代农业发展研究所、贵州省天然产物研究中心、贵州山王果健康实业有限公司、贵州恒力源天然生物科技有限公司、贵州好味达食品有限公司、贵州初好农业科技开发有限公司、贵州省刺梨行业协会、贵州省刺梨产业技术创新中心、国药集团贵州大健康产业发展有限公司。

本标准主要起草人：王梅、王辉、李立郎、王瑜、龙明秀、郑秀艳、黄训才、费建军、帅华、王欣颖、王智旺、刘正芬、漆正方。

刺梨饮品磁场杀菌技术规范

1 范围

本标准规定了刺梨饮品磁场杀菌相关的术语和定义、加工要求、标识、运输与储存。

本标准适用于刺梨饮品的磁场杀菌。

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，仅注日期的版本于本文件。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 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 4789.2 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

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 食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

关于将油菜花、刺梨等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告 2004 年第 17 号）

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】

3 术语和定义

3.1 刺梨饮品

以刺梨的果实或其加工制品（如果汁、果浆）为主要原料，添加或不添加其他食料和辅料，经加工制成的，可供磁场杀菌技术处理的液态饮料。

3.2 磁场杀菌

利用高强度交变磁场，在常温或温和升温条件下，通过磁场产生的生物物理效应使微生物失活的物理杀菌技术。

4 杀菌技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1

刺梨：应符合（卫生部公告 2004 年第 17 号）列为普通食品管理公告的规定。

4.1.2

其他原辅料：应符合相应标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理要求的物品。

4.1.3

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 杀菌工艺要求

4.2.1

磁场强度：磁场强度 0.4 T-1.0 T，杀菌过程中磁场强度应保持平稳。

4.2.2

磁场频率：磁场频率 1.0 wHz - 3.0 wHz。

5 杀菌后产品质量

5.1 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	本品独特颜色或金黄色或棕黄色，允许有轻微褐变	从供试样品中随机抽取混合均匀的被测样品 50 ml 于无色透明的容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽，状态和澄清度。检查有无外来杂质。
状态	呈均匀液体，久置后允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	
滋味、气味	具有刺梨饮品独特的滋味和气味、无异味	在室温下用鼻嗅、口尝的方法检验样品的香气、滋味。

5.2 理化指标

若为刺梨原汁，理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
维生素 C (mg/100mL)	≥ 1200	GB 5009.86
超氧化物歧化酶 (SOD) 活性 (U/mL)	≥ 1500	GB/T 41906
总黄酮 (mg/mL)	≥ 0.5	T/GZCX 018
铅 (以 pb 计) / (mg/L)	≤ 0.03	GB 5009.12

5.3 微生物限量

微生物限量指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量指标

项目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定，均以/25 mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/mL）	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌（CFU/mL）	≤ 20				GB 4789.15
酵母（CFU/mL）	≤ 20				GB 4789.15
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1、GB 29921 和 GB/T 4789.21 执行					

5.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

5.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

6 检测规则

6.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产线生产的同一品种、规格的产品为一批。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装（总体积不少于 2 L），分别用于感官要求，理化指标、微生物限量等指标的检测和留样。

6.3 出厂检验

6.3.1

产品出厂前，应由本公司质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

6.3.2

出厂检验项目：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验包括本标准的全部要求，一般每 6 个月进行一次，有下列情况之一时亦应进行。

- A) 产品定型投产时；
- B) 更换主要设备时；
- C) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- D) 原料产地或供货商发生变化时；
- E) 停产半年以上恢复生产时；
- F) 食品安全监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本标准规定的要求，则判定该批产品为合格品。除微生物指标外，检

验项目如不符合本标准时。可以在同批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准；若复检结果仍有一项不合格、则判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1

产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定。

7.1.2

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 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，采用符合食品卫生安全要求的包装材料进行包装。包装封口应严密，不得泄漏。

7.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、干爽、无异味、无污染。在运输过程中应轻拿轻放，防止碰撞或剧烈震动，避免受尖硬物品碰撞或挤压。运输时应防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风干燥处，不得露天堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品同处贮存，做到堆放整齐，先进先出。每一品种应有标识标记。
