

团体标准《鲜罗汉果泡煮规范》（征求意见稿）编制说明

一、项目来源

根据《广西农业农村产业振兴促进会关于〈永福罗汉果产业技术人才评价指南〉等 23 项团体标准立项的通知》（桂农促会技〔2025〕25 号）文件精神，由永福县农业农村局、永福县市场监督管理局、永福县农业农村局、永福县罗汉果协会共同起草的团体标准《鲜罗汉果泡煮规范》被批准立项。

本标准的编写将按照《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1—2020）以及《广西农业农村产业振兴促进会团体标准管理办法》等规定进行。

二、必要性和意义

（一）必要性

为深入贯彻落实中共中央、国务院印发《乡村全面振兴规划（2024—2027 年）》《广西壮族自治区人民政府办公厅关于发广西推进水果产业高质量发展实施方案的通知》（桂政办发〔2022〕41 号）《永福罗汉果广西特色农产品优势区建设规划（2018-2025）》等文件精神要求，推动永福罗汉果产业从种植端向加工、消费端全面延伸，通过标准化体系建设提升产品附加值，助力产业链条优化和产业价值升级。

永福罗汉果作为永福县“国家地理标志产品”与“广西十大茶饮

食材”之一，其下游精深加工产品开发不断拓展，已成为拉动县域农产品加工业持续增长的重要引擎。然而，随着消费需求日益多样化，以鲜罗汉果为原料的冲泡饮品在生产、流通与消费全过程中，普遍存在泡煮工艺缺乏统一规范、萃取条件不明确、品质控制体系不健全等问题，直接影响饮品的感官品质稳定性和风味一致性，制约了产品附加值的有效提升与品牌影响力的构建。制定《鲜罗汉果泡煮规范》，能够系统规范原料前处理、泡煮工艺参数、器具配置、水质要求及品饮评价等关键环节，保障终端饮品质量的一致性与稳定性，为提升罗汉果深加工产品市场竞争力和消费者体验提供技术支撑。

永福罗汉果深加工产业链涵盖原料种植主体、加工企业、餐饮服务单位及终端消费者等多个主体，长期以来缺乏统一的泡煮工艺标准，导致产品质量参差不齐，影响产业链协同效率与品牌整体形象。本团体标准的制定，将明确不同类型鲜罗汉果产品在泡煮过程中的工艺参数、器具选择、水质标准方法，为产业链各环节提供清晰的技术依据，促进上下游在品质控制与产品创新方面的有效衔接，推动罗汉果饮品从“农产品粗加工”向“标准化消费品”全面转型，持续提升产业整体效益与市场竞争力。

（二）目的及意义

制定并实施《鲜罗汉果泡煮规范》团体标准，旨在通过科学统一的工艺标准，系统优化鲜罗汉果的萃取流程与品质控制体系，为充分释放其清润风味与天然甜苷物质提供关键技术保障，有效提升饮品口感的一致性、稳定性与回味层次，为塑造罗汉果饮品“清甜甘醇、风

味纯正”的感官特质奠定坚实基础。该标准将传统泡煮经验与现代食品工程技术相结合，以规范化形式固定下来，便于向饮品生产企业、餐饮服务商及广大消费者推广应用，全面提升全产业链的加工标准化与操作便捷化水平，有力推动永福罗汉果饮品向标准化、便捷化、品牌化方向升级发展。

团体标准的实施有助于统一罗汉果深加工产品的冲泡与品饮方式，增强终端产品的质量稳定性和消费体验满意度，加速罗汉果由初级农产品向标准化快消品转型进程。通过规范泡煮工艺参数与操作流程，可显著提高产品复购率与市场认可度，进一步提升“永福罗汉果”区域公用品牌的核心价值，推动产业从原料供应主导型向终端消费引领型转变，持续提升产品附加值及产业整体效益。

永福罗汉果深加工产业是延伸产业链、提升价值链、打造供应链的关键抓手。制定和实施《鲜罗汉果泡煮规范》团体标准，将进一步打通种植、加工与销售环节，带动包装设计、智能冲泡设备研发、电商直播、文旅体验等配套产业协同发展，促进“罗汉果+新式茶饮”“罗汉果+健康代饮”等新业态、新模式的培育与壮大，为永福县特色水果产业高质量发展注入新动力，为乡村产业振兴提供有力支撑。

三、主要起草过程

（一）成立标准编制工作组

标准编制工作组由永福县农业农村局组建，编制人员由永福县农业农村局、永福县市场监督管理局、永福县农业农村局、永福县罗汉果协会的资深技术人员组成，标准编制起草小组成员长期从事鲜罗汉

果泡煮的研发、试验和创新等工作,具有较强的实践经验和创新能力,具有较深厚的项目、科研积累和起草标准的丰富经验,形成梯队有序、分工明确的编制队伍。编制工作组下设三个组,分别是资料收集组、草案编写组、标准实施组。

资料收集组负责国内外有关的文献资料的查询、收集和整理工作,查阅前人的研究情况和目前科学界的研究进展。

草案编写组负责起草标准草案、征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明的编写工作,包括后期召开征求意见会、网上征求意见,以及标准的不断修改和完善。

标准实施组负责《鲜罗汉果泡煮规范》团体标准发布后,组织相关企业开展标准宣贯培训会,对标准进行详细解读,引导相关人员了解标准,对标准实施情况进行总结分析,并对团体标准提出修正意见。

(二) 资料收集、调查研究分析

1. 前期研究基础

本标准起草团队熟悉鲜罗汉果泡煮规范标准,长期从事鲜罗汉果泡煮研究,按照标准流程对鲜罗汉果泡煮的原料要求、器具要求、泡煮流程、品评、贮存等各环节内容进行系统的整理、归纳、总结,制定出《鲜罗汉果泡煮规范》团体标准征求意见稿。

永福县作为中国罗汉果原产地和主产区,已有近 400 年的种植历史,罗汉果产量高、品质好。近年来,永福县不断加强规划引领、机制创新、政策支持和配套服务,大力提升罗汉果全产业链竞争力,推动罗汉果产业可持续、高质量发展,形成一二三产业深度融合发展格

局，实现全产业链总产值超 100 亿元。2023 年，“广西永福罗汉果栽培系统”获农业农村部第七批中国重要农业文化遗产；2024 年，永福罗汉果获农业农村部第二批农业生产“三品一标”典型案例，是广西唯一入选案例。

起草单位永福县农业农村局，重视罗汉果科研工作，致力于提升一产核心竞争力。投入 3000 多万元建设永福罗汉果科技示范园，示范带动标准化、设施化种植，实现亩产产量由 8000 个增加到 12000 个以上，2023 年罗汉果主产区农民人均增收 1.5 万元以上。2024 年全县种植面积 13.15 万亩，预计产果 15 亿个。2018 年至今，建设罗汉果绿色食品种植认证基地 24 个、面积 5.6 万亩。

《鲜罗汉果泡煮规范》团体标准明确了原料要求、器具要求、泡煮流程、品评、贮存等关键操作环节的技术要求，保障鲜罗汉果冲泡过程的规范性与稳定性，提升成品口感与营养释放效果，满足消费者对便捷、优质罗汉果饮品的需求，在推动传统药食同源饮品现代化应用、增强行业服务水平方面具有重要作用，同时也为全国特色果蔬即饮产品标准化加工提供了“罗汉果范例”。

2. 资料收集

收集国内国外相关的法律法规和技术标准，掌握国内及区内有关鲜罗汉果泡煮标准的案例、数据及相关标准研究成果，了解其发展趋势和动向。

四、团体标准编制过程

1. 编写团体标准草案

经过资料收集、调查研究分析对比、内部讨论及实地调研后，编制工作小组形成团体标准《鲜罗汉果泡煮规范》（草案）。

2. 形成征求意见稿

经过多次分组实地调研，深入了解当前鲜罗汉果泡煮的实际应用情况，收集了各地对于鲜罗汉果泡煮的具体要求。通过广泛征求行业专家、技术人员及相关单位的意见，标准工作组收集了大量有价值的反馈。在此基础上，工作组多次召开会议，对标准草案进行深入讨论和反复修订。在完成征求意见稿后，编制工作小组组织召开内部意见征求会，起草单位和相关人员积极发表意见与建议。编制小组根据各方反馈对文件和编制说明进行了进一步的修改和完善，最终形成一致意见并完善了标准内容。最终形成了《鲜罗汉果泡煮规范》（征求意见稿）及其编制说明。

五、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况

（一）制定标准的原则和依据

1、实用性原则

《鲜罗汉果泡煮规范》在系统借鉴国内外药食同源饮品加工与品质评价相关理论成果，深入分析鲜罗汉果原料特性、冲泡工艺与消费体验现状的基础上，严格遵循国家及行业在食品加工、质量安全与饮用器具等方面的现行标准与规范，结合广西永福多年来在罗汉果饮品开发、工艺优化与市场推广中积累的实践经验总结提炼而成。本规范的制定紧密围绕罗汉果产业高质量发展对泡煮标准化与消费体验

升级的迫切需求，旨在统一原料处理、冲泡流程与品评方法，提升饮品质量稳定性与风味一致性，增强产品感官体验与品牌附加值，对推动鲜罗汉果泡煮工艺向标准化、品质化、品牌化方向发展，提升产业市场竞争力，促进罗汉果饮用品实现消费拓展与行业持续增长具有重要指导意义。

2、协调性原则

本标准编写过程中注意了与鲜罗汉果泡煮相关法律法规的协调问题，在内容上与现行法律法规、标准协调一致。

3、规范性原则

本标准严格按照 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》的要求和规定编写本标准的内容，保证标准的编写规范。

4、前瞻性原则

本标准在兼顾当前广西区内鲜罗汉果泡煮实际情况的同时，还考虑到了鲜罗汉果泡煮快速发展的趋势和需要，在标准中体现了个别特色性、前瞻性和先进性条款，作为对鲜罗汉果泡煮的指导。

（二）国内外同类标准制修订情况及与法律法规、强制性标准关系

1. 国内同类标准制修订情况

当前，国内外暂无“鲜罗汉果泡煮”相关的标准，《鲜罗汉果泡煮规范》团体标准系统确立了原料处理、泡煮工艺等关键技术参数，显著提升罗汉果饮品的风味稳定性与消费体验，为永福罗汉果产业从

原料初加工向标准化、高值化转型提供重要技术支撑，同时强化广西在全国特色农产品深加工标准化领域的示范地位，助力永福罗汉果“国家地理标志产品”品牌价值与市场竞争力全面提升。

2. 与法律法规、强制性标准的关系

(1) 与法律法规的协调情况

本标准与现行法律、法规和强制性国家标准没有冲突。

(2) 标准查询情况及区别

经查询，没有与该标准名称类似的国家标准、行业标准或地方标准。

六、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

(一) 主要条款说明

本文件规定了鲜罗汉果泡煮的术语和定义、原料要求、器具要求、泡煮流程、品评、贮存。

本文件适用于以鲜罗汉果为原料的泡煮操作。

2、规范性引用文件

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触金属材料及制品

GB 4806.11 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

3、术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4、原料要求

本章规定鲜罗汉果需外观完好、新鲜饱满、硬度适中，符合相应国家标准；泡煮用水及其他原辅料均须满足国家食品安全及相关标准规定。

5、器具要求

本章规定盖碗、紫砂壶、焖壶、煮茶器、品茗杯等泡茶和饮茶器具应符合 GB 4806.4、GB 4806.5、GB 4806.9 和 GB 4806.11 的规定，焖壶与煮茶器应满足茶水分离的需求。。

6、泡煮流程

本章规定预处理需经清洗、切分与去蒂；冲泡时以 80℃~95℃热水浸泡 8~15 分钟，可重复 2~3 次；煮制时在 85℃~90℃下保持 5~8 分钟，亦可二次煮制。两种方式均按每 500mL 水配 1/4~1/2 个鲜果的比例操作。

7、品评

本章规定成品茶汤的最佳品饮温度宜控制在 55℃ - 65℃之间，其汤色应呈现清澈的琥珀色或棕黄色，并散发罗汉果特有的清雅香气与纯正甘甜滋味，且无异杂味。

8、贮存

本章规定鲜罗汉果原料需密封并存于阴凉、干燥、避光处；泡煮

后的茶汤建议即时饮用，若需短时贮存，应密封冷藏并于 24 小时内饮用完毕。

（二）主要技术指标、参数、试验验证的论述

国家标准与行业规范：参考了 GB/T 35476《罗汉果质量等级》、NY/T 694《罗汉果》、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 5749《生活饮用水卫生标准》、GB 4806 系列《食品安全国家标准 食品接触材料及制品》等国家标准和行业规范。这些标准明确了鲜罗汉果及制品的原料质量要求、泡煮用水安全底线、食品接触器具合规标准，以及污染物、农药残留的限量要求，确保鲜罗汉果泡煮过程中原料合格、用水合规、器具安全，从源头保障泡煮饮品的品质安全与饮用价值，也使得泡煮规范符合国家和行业通行的食品安全与标准化生产要求。

2、地方实际情况：充分结合罗汉果主产区及目标应用市场的地理气候、消费习惯等实际条件。永福等主产区特定的经纬度决定了原料的风味物质与功效成分特性，为泡煮参数的设定提供了基础依据。同时，国内家庭泡饮的便捷化需求、餐饮加工的规模化需求等实际场景，也为分类设定泡煮流程提供了重要参考。根据这些实际情况制定的泡煮规范，能更好地适配不同区域的环境特征与消费需求，提高泡煮操作的适配性和饮用体验。

3、科学研究成果：在有效成分提取、泡煮参数优化、安全储存等方面，参考了相关科研成果。例如，不同水温、时间对罗汉果甜苷

V 提取率的影响研究，不同料液比对泡煮饮品风味与功效成分均衡性的研究，二次提取技术提高原料利用率的试验数据，以及高温高湿环境下泡煮饮品微生物污染防控、储存条件对品质稳定性的影响研究等。这些科研成果为优化泡煮工艺参数、划分不同场景的操作标准、制定安全储存要求提供了有力支撑，使泡煮规范能够紧跟食品加工科技发展步伐，采用科学合理的技术手段，提高鲜罗汉果泡煮的标准化水平和饮用安全性、品质稳定性。

七、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准研制过程中无重大分歧意见。

八、实施标准的措施

（一）标准发布后，有关行政主管部门依据法定职责，对标准的制定进行指导和监督，对标准的实施进行监督检查。

（二）配备有专业的技术人员和管理人员，并具有相应的标准化基础知识和专业能力。

（三）鼓励龙头企业与科研单位双向合作，充分发挥环境，资源及科研优势。

（四）标准起草单位负责组织召开标准宣贯培训会，通过培训会的形式，向鲜罗汉果泡煮的相关单位、人员详细解读标准，使之了解标准，并遵从标准提出的技术指标。

九、其他应当说明的事项

本标准内容与各项指标不低于强制性标准要求。

团体标准《鲜罗汉果泡煮规范》

标准编制工作组

2025 年 11 月 26 日