

T/GARIRPA

广西农业农村产业振兴促进会团体标准

T/GARIRPA XXXX—2025

永福罗汉果浸膏（浓缩液）质量标准

Quality standard for Yongfu luohanguo (Fructus momordicae)
extract (Concentrate)

（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。

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

广西农业农村产业振兴促进会 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。

本文件由永福县农业农村局提出。

本文件由广西农业农村产业振兴促进会归口。

本文件起草单位：永福县农业农村局、永福县市场监督管理局、广西壮族自治区农业科学院、永福县罗汉果协会。

本文件主要起草人：韦忠训、梁载林、彭斌、黄伟华、郑国龙、王卫平。

永福罗汉果浸膏（浓缩液）质量标准

1 范围

本文件规定了永福罗汉果浸膏（浓缩液）的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以永福罗汉果（鲜果或干果）为原料，经水浸提、过滤、浓缩工艺制成的食品用罗汉果浸膏（浓缩液）。

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 包装储运图形符号标志
GB 1886.77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB/T 20357 地理标志产品 永福罗汉果
QB/T 4810 香料罗汉果浸膏

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

永福罗汉果浸膏（浓缩液） Yongfu luohanguo extract (Concentrate)

以永福罗汉果的干燥或新鲜果实为原料，以水为溶剂，经浸提、过滤、浓缩、杀菌等工艺制成的膏状或稠厚液体制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料

用于生产的罗汉果应符合GB/T 20357的规定。

4.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	呈棕黄色至深褐色的均匀色泽。
滋味和气味	具有罗汉果浓郁的特征性清甜香气和滋味，无焦糊味、发酵味、酸败味等异味。
组织状态	呈均匀的稠厚流体或膏状，允许有少量来自原料的、不影响感官的沉淀物；无肉眼可见的外来杂质。

4.3 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
可溶性固形物/(° Brix)	≥ 20.0	GB/T 12143
pH值	3.0~7.0	GB/T 12143
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(As)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.11
罗汉果甜苷V/(g/100 g)	≥ 0.8	GB 1886.77

4.4 安全卫生要求

4.4.1 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.4.2 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌和酵母 $\leq$	10^2				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取适量样品置于洁净容器中，在自然光下观察其色泽和组织状态，嗅其气味，用温开水适当稀释后品尝其滋味。

5.2 理化检验

按表2中列出的方法执行。

5.3 安全卫生检验

按表3中列出的方法执行。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

以同一原料、同一工艺、同一班次生产的均质产品为一批。抽样方法参照QB/T 4810的规定执行。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验

每批产品出厂时，应进行感官要求、可溶性固形物、罗汉果甜苷V、菌落总数、大肠菌群检验。

6.2.2 型式检验

型式检验项目为第4章规定的全部项目。在下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 正常生产时，每年至少1次；
- b) 原料、工艺或关键设备发生重大变化时；
- c) 停产后恢复生产时；
- d) 国家或行业主管部门提出要求时。

6.3 判定规则

6.3.1 检验结果中，理化指标、安全卫生指标中任一项不合格，判该批产品为不合格。

6.3.2 感官指标不合格，判该批产品为不合格。

6.3.3 若有项目不合格，可对同批产品加倍抽样进行复检，以复检结果为准。若复检仍不合格，则判该批产品为不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品包装外应标明：产品名称、生产厂名和地址、商标、批号、净含量、生产日期和保质期、标准编号及相关标志。还应符合有关部门的规定。

7.1.2 预包装产品的标签应符合GB 7718的规定。

7.1.3 储运图示标志按GB/T 191规定执行。

7.2 包装

产品应采用符合食品安全国家标准和有关规定的洁净、干燥、密封的包装容器。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生。运输过程中应轻装轻卸，防止日晒、雨淋、高温，不应与有毒、有害、有异味物质混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风、避光的仓库内，避免杂气污染，远离热源。应离地离墙存放。
