

T/GARIRPA

广西农业农村产业振兴促进会团体标准

T/GARIRPA XXXX—2025

永福罗汉果原浆质量标准

Quality standard for Yongfu luohanguo puree

（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。

永福罗汉果原浆质量标准

1 范围

本文件规定了永福罗汉果原浆的术语和定义、技术要求、生产加工过程、试验方法、检验规则以及标签、包装、贮存和运输。

本文件适用于以新鲜罗汉果为原料，采用机械方法加工制成的非浓缩复原（NFC）的罗汉果原浆产品。

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 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 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB/T 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 预包装食品中致病菌限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

永福罗汉果原浆 Yongfu luohanguo puree

以新鲜罗汉果为原料，经清洗、破碎、打浆、均质、杀菌等机械方法制成的可发酵但未发酵的浆液制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 新鲜罗汉果：应选用新鲜、成熟适度、洁净、果形完好、无霉变、无病虫害、无腐烂和无明显机械伤的罗汉果。

4.1.2 安全要求：原料中污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.1.3 其他原辅料：如使用其他原辅料，应符合相应的食品安全国家标准。

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	具有罗汉果原浆固有的色泽，呈均匀的浅黄色、黄褐色或黄绿色
滋味与气味	具有罗汉果特有的清甜香气和滋味，无异味、焦糊味、酸败味、发酵味
组织状态	呈均匀的浆状流体，允许有少量果肉组织沉淀，无外来可见杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	试验方法
可溶性固形物/° Brix	≥ 15.0	GB/T 12143
罗汉果甜苷V/(g/100 g)	≥ 0.20	GB 1886.77
pH值	4.0~5.5	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计)/(g/100 g)	≤ 1.0	GB/T 12456
水分/(g/100 g)	≤ 88.0	GB 5009.3

4.4 安全要求

4.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.4.2 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.4.3 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	指标	试验方法
菌落总数/(CFU/g)	$\leq 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 40	GB 4789.3(第二法)
霉菌和酵母/(CFU/g)	$\leq 10^2$	GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等)	不得检出	GB 29921

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.5.2 为保持产品特性，可使用酸度调节剂（如柠檬酸）或抗氧化剂（如L-抗坏血酸）。

4.5.3 不应添加防腐剂、色素、香精及罗汉果甜苷之外的甜味剂。

5 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 14881的规定，并遵循以下关键控制点：

- a) 原料验收：严格筛选，剔除不合格鲜果；
- b) 清洗：有效去除表面污物和残留；
- c) 打浆：采用机械方法破碎并分离皮、籽、囊，获得浆体；
- d) 均质：使浆体组织状态均匀细腻；
- e) 杀菌：宜采用巴氏杀菌或 UHT 瞬时高温杀菌；
- f) 灌装：杀菌后应立即在洁净环境下进行热灌装或无菌冷灌装，并快速冷却。

6 试验方法

6.1 感官检验

取适量混合均匀的样品于洁净容器中，在自然光线下观察其色泽和组织状态，嗅其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。

6.2 理化检验

按4.3规定的方法执行。

6.3 安全检验

按4.4规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一班次、同一条生产线、同一工艺、同一规格原料生产的均质产品为一批。

7.2 抽样

抽样方案及数量按批次大小随机抽取，样品分为两份，一份检验，一份备查。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验：每批产品均应进行出厂检验。项目包括：感官要求、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群。

7.3.2 型式检验：每年至少进行 1 次，或在原料、工艺发生重大变化时，以及国家监管机构提出要求时进行。项目为第 4 章中的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部符合本标准要求时，判定该批产品合格。

7.4.2 出厂检验项目中若有不合格，可对备样进行复检，复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。

7.4.3 安全指标中任意 1 项不合格，不得复检，直接判定该批产品为不合格。

8 标签、包装、贮存和运输

8.1 标签

8.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 产品名称应标示为“罗汉果原浆”。

8.1.3 应在标签醒目位置标示“原榨非浓缩”或“NFC”字样。

8.1.4 应标示产品的贮存条件，如“冷冻（-18℃及以下）贮存”或“冷藏（0℃~4℃）贮存”。

8.1.5 如添加了 L-抗坏血酸等，应在配料表中明确标示。

8.2 包装

应使用符合食品安全国家标准和相关规定的食品级材料。包装应密封完好、洁净、无破损。

8.3 贮存

8.3.1 产品应根据标签标示的条件进行贮存。

8.3.2 冷冻原浆应在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 及以下的冷库中贮存；冷藏原浆应在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的冷库中贮存。

8.3.3 仓库应保持清洁、干燥、通风，防鼠、防虫、防异味污染。

8.4 运输

8.4.1 运输工具应清洁、卫生、无异味。

8.4.2 运输过程应全程保持产品所需的温度条件（冷冻或冷藏），防止日晒、雨淋和剧烈震动。

8.4.3 不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。
