

ICS 67.160.20
CCS X 51

团 体 标 准

T/ZJFIA xxx—xxxx

酸梅汤植物饮料

Smoked plum botanical beverage

（征求意见稿）

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

浙江省食品工业协会 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。

本文件由浙江省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：乐源健康科技（湖州）有限公司、

本文件主要起草人：

酸梅汤植物饮料

1 范围

本文件规定了酸梅汤植物饮料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于酸梅汤植物饮料。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.4 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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 展青霉素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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/T 31326 植物饮料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 31326界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酸梅汤植物饮料 smoked plum botanical beverage

以乌梅或其提取物等按照传统既是食品又是中药材的物质为主要原料，添加或不添加国家允许使用的其他植物（包括可食的根、茎、叶、花、果、种子）或其提取物及其他食品原辅料，生产和加工过程中不添加食品添加剂，经加工制成的液体饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 原辅料应符合相应国家标准或行业标准及有关规定的要求。
- 4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 以有食用量限量规定的植物为原料的，其使用量应严格执行有关规定，食用量限量规定见有关部门文件。固形物指来源于植物原料和（或）其提取物的固形物，不包括来源于糊精、食糖、果葡糖浆等辅料的固形物。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求
色泽	具有标签标示的植物原料制成的饮料所特有的色泽。
滋味和气味	具有标签标示的植物原料制成的饮料所特有的滋味和气味。
组织形态	状态均匀，允许有植物提取物等成分的浑浊或者少量沉淀。
杂质	无正常视力可见的外来杂质。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
固形物/（g/L）	≥ 0.5
总酸（以无水柠檬酸计）/（g/kg）	≥ 2.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.3
展青霉素 ^a /（μg/kg）	≤ 50（仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品）
锌、铜、铁总和 ^b /（mg/L）	≤ 20
锡（以 Sn 计） ^c /（mg/kg）	≤ 150

^a 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。
^b 仅适用于金属罐装的酸梅汤植物饮料。
^c 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的酸梅汤植物饮料。

4.4 微生物限量

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 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	1	10
霉菌/(CFU/g或CFU/mL) ≤	20			
酵母/(CFU/g或CFU/mL) ≤	20			
沙门氏菌/(/25g或/25mL)	5	0	0	—
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。 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 食品营养强化剂

4.5.1 食品营养强化剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 14880 的规定。

4.6 污染物限量和真菌毒素限量

4.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881、GB 12695、《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取约50mL混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，观察其组织状态及色泽，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 固形物

按 GB/T 31326 规定的方法检验。

以原料配比或计算值为准，计算公式见式(1)：

$$X = \frac{c \times m}{V} \times 100 \dots\dots\dots(1)$$

式中：
X—植物固形物含量（g/L）；
c—使用的植物或其水提取物的固形物含量（g/kg）；
m—使用的植物或其水提取物的质量（kg）；
V—产品体积（L）。

6.2.2 总酸

按 GB 12456 规定的方法检验。

6.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

6.2.4 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法检验。

6.2.5 锌、铜、铁总和

按 GB 5009.14 规定的方法检验锌，按 GB 5009.13 规定的方法检验铜，按 GB 5009.90 规定的方法检验铁，将锌、铜、铁检验结果通过加和进行计算。

6.2.6 锡

按 GB 5009.16 规定的方法检验。

6.3 微生物限量

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前按标准要求检查验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂应逐批检验，检验合格后方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

7.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 停产半年后重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出型式检验要求时。

7.3.2 型式检验项目包括 4.2-4.7 要求中的全部项目。

7.4 组批

以同一生产线、同一生产日期、同一品种的产品为一批。

7.5 抽样方法和抽样数量

每批随机抽取 12 个最小独立包装（总体积不少于 2L），一式两份，供检验和复检备用。

7.6 判定规则

7.6.1 出厂检验和型式检验的检验项目指标全部符合本文件要求，则判定该批产品合格。

7.6.2 检验结果中微生物指标如有不合格，则判该批产品不合格，并不得复检。

7.6.3 检验结果中除微生物项目外，其他指标不合格，可从同批产品中加倍抽样复检一次，复检结果全部符合要求时，则该批产品判定合格。复检结果中仍有指标不符合要求，则判该批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识监督管理办法》的规定，包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

使用有食用量规定的原料时，应按相应规定执行。

8.2 包装

产品内包装材料应清洁、卫生，无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求；外包装箱不应使用过度的隔板。内、外包装均应紧密、完整、清洁、牢固、不破裂、不变形。

8.3 运输

运输车辆应清洁、无污染、有防暴晒、防雨淋设施，并且不应与有毒、有害、有异味物品或影响产品质量的物品混装、混运。低温产品运输车辆应有冷藏设施，低温产品应在标签标识的运输条件下进行运输。

8.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风、清洁的库房内，货物应离地、离墙存放。避免阳光直射和靠近热源，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或潮湿的货物混贮。低温产品应在标签标识的贮存条件下进行贮存。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第 70 号）
 - [2] 食品生产经营者落实食品安全主体责任监督管理规定（国家市场监督管理总局令第 97 号）
 - [3] 食品标识监督管理办法（国家市场监督管理总局令第 100 号）
-