
《酸梅汤植物饮料》团体标准（征求意见稿）

编制说明

一、基本情况

（一）背景和意义

酸梅汤作为我国传统饮品的杰出代表，承载着深厚的文化底蕴和养生智慧。早在商周时期，人们就有用梅子熬制饮品解渴解暑的习惯，南宋时期已有“卤梅水”的文字记载，至清朝时期，酸梅汤更是成为宫廷御用饮品，被誉为“清宫异宝”。传统酸梅汤以乌梅为核心原料，辅以山楂、甘草等药食同源食材，经熬制而成，具有生津止渴、消食解腻的独特功效，千百年来深受国人喜爱。

近年来，随着“新中式养生”理念的兴起，以“药食同源”为核心的中式养生饮品市场呈现爆发式增长。2023年，浙江省中医院推出的乌梅汤上线半日即售出24万余帖，引发社会广泛关注。据前瞻产业研究院发布的《2024中国中式养生水行业发展趋势洞察报告》，2023年中国中式养生水市场规模增至4.5亿元，年增长率超过350%，预计未来5年内年复合增长率将超过88%，市场规模有望在2028年突破100亿元大关。这一数据充分表明，以酸梅汤为代表的传统养生饮品正迎来前所未有的发展机遇。

然而，市场的快速扩张也暴露出行业规范缺失带来的诸多问题。目前，国内针对酸梅汤植物饮料尚无统一的行业标准或国家标准，不同企业的产品配方、原料使用、生产工艺参差不齐，导致产品质量良莠不齐，影响消费者信任和行业可持续发展。

经调研发现，当前酸梅汤植物饮料市场存在以下几方面突出问题：

一是“有实无名”的产品混淆现象。上海闵行区消保委2022年的一项市场抽测发现，部分标称“酸梅汤”的产品配料表中完全没有乌梅成分，仅依靠食品添加剂和食用香精勾兑出酸梅风味。根据《饮料通则》（GB/T 10789），此类产品应归类为“风味饮料”，即“有味道的水”，但部分商家利用消费者对传统饮品的认知惯性，在产品名称和包装设计上打“擦边球”，误导消费者。这种“酸梅汤里没乌梅”的现象，严重损害了传统酸梅汤的文化形象和消费者的合法权益。

二是食品安全隐患不容忽视。有抽检发现，部分酸梅汤产品存在违规使用食品添加剂的问题。如山东某公司委托生产的桂花酸梅汤被检出含有糖精钠，而《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）明确规定固体饮料中不允许使用糖精钠。此类食品安全问题不仅威胁消费者健康，也对整个行业的声誉造成负面影响。

三是产品定位模糊，缺乏统一的技术规范。目前市场上的酸梅汤产品既有遵循传统熬制工艺的“古法酸梅汤”，也有工业化生产的“酸梅汤饮料”，还有添加果汁的“复合饮品”。由于缺乏明确的分类标准和产品定义，不同工艺、不同配方的产品共用同一名称，消费者难以根据自身需求做出理性选择。

因此，为了规范酸梅汤植物饮料的加工生产与质量管控，明确产品核心特征，保障消费者权益，推动行业向标准化、高品质方向发展，极有必要制定本团体标准。

（二）任务来源及主要工作工程

1. 任务来源

本标准由浙江省食品工业协会提出并归口，乐源健康科技（湖州）有限公司作为主要起草单位，联合行业内生产经营企业、科研院所、检测机构等相关企事业单位共同开展标准编制工作。

2. 工作过程

（1）预研阶段：起草小组调研国内酸梅汤植物饮料生产企业（涵盖原料采购、生产工艺、质量检测等环节），收集市场主流产品样本，分析现有国家标准（如 GB/T 31326《植物饮料》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》）对酸梅汤类产品的适配性，梳理行业痛点与标准需求。

（2）起草阶段：基于调研数据，结合企业生产实践，参照 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》，确定标准框架（含范围、术语定义、技术要求、试验方法等），起草标准草案初稿。

（3）论证阶段：组织食品科学、营养检测、生产加工等领域专家及行业代表召开论证会，对标准草案的框架、适用范围、术语定义、技术要求、试验方法等主要内容进行研讨，根据论证意见进行完善，形成征求意见稿。

.....

（三）国内外相关标准情况

1. 国内标准

目前国内无酸梅汤植物饮料专项标准，相关产品主要依据 GB/T 31326《植物饮料》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》执行。但上述标准为通用标准，未针对酸梅汤“以乌梅或其提取物为主要原料”“生产和加工过程不添加食品添加剂”等核心特征设定。

2. 国外标准

酸梅汤是具有中国特色的传统饮品，国际上暂无酸梅汤类产品的专用标准，参照当地食品饮料通用食品标准管控，无针对性要求。

酸梅汤植物饮料凭借其传统风味与健康属性市场需求增长，但行业内缺乏统一的专项标准，导致产品在原料选用、工艺控制、质量指标等方面存在差异。

（四）主要指标设定说明（与国标或其他标准的比较、检验检测结果等）

1. 术语定义

明确“以乌梅或其提取物为主要原料”，核心界定生产加工过程中不添加任何食品添加剂的产品属性，区别于 GB/T 31326《植物饮料》的通用定义，突出酸梅汤的传统工艺与天然无添加属性。

2. 理化指标

（1）固形物 $\geq 0.5\text{g/L}$ ：参考 GB/T 31326 中植物饮料固形物最低要求（ $\geq 0.5\text{g/L}$ ），结合酸梅汤原料特性设定，确保产品含有足量植物源性成分。

（2）总酸（以无水柠檬酸计） $\geq 2.0\text{g/kg}$ ：基于乌梅等天然原料的酸度范围设定，确保产品酸度来源于天然原料，无任何外源性食品添加剂调节；对比 GB/T 31326 和 GB 7101 无强制酸值要求，本指标进一步保障产品天然属性。

（3）展青霉素 $\leq 50\text{ }\mu\text{g/kg}$ ：GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》规定，以山楂、苹果为原料的果蔬汁类及其饮料中展青霉素限量为 $\leq 50\text{ }\mu\text{g/kg}$ 。酸梅汤属植物饮料，未纳入 GB2761 展青霉素食品类别，但为严格管控，特设此指标，进一步提升产品安全。

（4）重金属指标：重金属指标与 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》衔接一致，确保包装安全性。

3. 微生物限量

菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌限量与 GB 7101、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》一致，同时明确采样方案按 GB 4789.1、GB 4789.25 执行，确保检测方法统一、结果可靠。

二、编制原则和主要内容

（一）编制原则

规范性原则：严格遵循 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，确保标准结构清晰、表述严谨、格式规范。

安全性原则：以食品安全国家标准为基础，将保护消费者健康作为首要目标，全面覆盖原料、生产、检测、贮运等各环节的安全要求。

适用性原则：结合我国酸梅汤生产工艺实际与市场需求，设定科学合理的技术指标，确保标准具有较强的可操作性与行业适用性。

协调性原则：与现行 GB/T 31326 等相关法律法规、国家标准及行业标准保持协调一致，避免冲突与重复。

（二）主要内容说明

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。

2. 规范性引用文件：列出标准实施需引用的 20 多项国家标准及部门规章，包括包装（GB/T 191）、安全限量（GB 2760、GB 2761、GB 2762）、检验方法（GB 4789 系列、GB 5009 系列）、卫生规范（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》）等领域，为标准内容提供技术支撑。

3. 术语和定义：在 GB/T 31326 界定的术语和定义的基础上，本标准界定“酸梅汤植物饮料”关键术语，明确酸梅汤植物饮料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的核心属性，统一行业认知。

4. 技术要求：涵盖原辅料（符合对应国标/行标、生产用水符合 GB 5749）、感官（色泽、滋味和气味、组织形态、杂质符合表 1 要求）、理化（固形物 $\geq 0.5\text{g/L}$ 、总酸 $\geq 2.0\text{g/kg}$ 等符合表 2 要求）、微生物（菌落总数、大肠菌群等符合表 3

采样方案及限量）、食品添加剂（符合 GB 2760）、真菌毒素（符合 GB2761）、污染物（符合 GB 2762）、净含量（符合《定量包装商品计量监督管理办法》）等多维度要求，全面保障产品质量。

5. 生产过程卫生要求：明确需符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 12695《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》和《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，从生产环节把控产品安全。

6. 试验方法：针对各项技术指标明确对应检测标准，如感官检验按文本规定方法、固形物按 GB/T 31326、微生物按 GB 4789 系列测定，确保检测结果准确可比。

7. 检验规则：规定入库检验（原辅料/包装材料验收）、出厂检验（逐批检验感官、净含量等 6 项指标）、型式检验（每半年 1 次及特定情况触发，覆盖 4.2-4.7 全部项目）的范围、项目及频次，明确组批（同一生产线、生产日期、品种为一批）、抽样（每批抽 12 个最小包装）与判定规则（微生物不合格不得复检，其他指标可 2 倍量复检）。

8. 标志、标签、包装、运输和贮存：标签符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识监督管理办法》，包装材料清洁无毒，运输防暴晒雨淋、不混装有害物，贮存于干燥通风库房、离地离墙，低温产品按标识条件管控，保障产品全链条质量稳定。

三、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准的协调性

本标准与我国相关法律法规保持协调一致。

标准体系位置：本标准属于“食品”类别下“饮料”领域的专项团体标准，位于 GB 7101（食品安全基础标准）、GB/T 31326（植物饮料通用标准）之下，聚焦酸梅汤细分产品，填补了该品类专项标准的空白，完善了饮料行业标准体系。

与法律、法规的协调性：完全符合《中华人民共和国食品安全法》《定量包装商品计量监督管理办法》等要求，如净含量规定、食品添加剂使用限制均与法规一致。

与国家标准的协调性：关键指标（污染物、微生物、检测方法）均引用或符

合现行食品安全国家标准，无冲突条款；同时针对酸梅汤产品特性补充专项要求，是对通用国家标准的细化与完善，而非替代。

四、标准涉及的相关知识产权情况

本标准团体标准，编制过程中未涉及专利或其他知识产权问题；标准内容基于行业通用技术与公开标准制定，无专有技术或知识产权限制，行业内所有符合标准要求的酸梅汤生产企业均可采用本标准，共同推动行业标准化、高品质发展。

五、行业标准作为强制性或推荐性行业标准的建议

本标准团体标准。理由如下：

1. 酸梅汤植物饮料为细分品类，目前行业内企业规模、生产工艺存在差异，推荐性标准可给予企业一定调整空间，引导企业逐步向高标准靠拢，而非强制约束。
2. 推荐性标准更易适应行业发展需求，未来可根据技术进步、市场变化修订完善，保持标准的时效性与灵活性。

六、贯彻标准的要求和措施建议

1. 宣贯培训：由浙江省食品工业协会组织，针对行业内生产企业、检测机构、监管部门开展标准宣贯培训，解读标准核心条款（如“不添加食品添加剂”的界定、理化指标检测方法），确保相关方准确理解与执行。
2. 企业实施：建议生产企业对照标准开展自查，调整原料采购（优先选用优质乌梅）、优化生产工艺（确保无食品添加剂的添加），完善质量检测流程，确保产品符合标准要求。
3. 检测支撑：推动具备资质的检测机构依据 GB 12456、GB/T 31326 等标准完善酸梅汤相关指标检测能力，为企业提供精准的检测服务，保障标准指标可落地、可验证。
4. 监督引导：鼓励行业协会开展自律监督，营造公平竞争的市场环境。

七、废止现行有关标准的建议

本标准团体标准，现行相关国家标准（如 GB/T 31326、GB 7101）为通用标准，与本标准无冲突，无需废止任何现行标准。

团体标准起草小组

2026 年 3 月

ZJFIA征求意见稿