[[1]](#footnote-0)1）

贵州省卫生健康委员会 发布

2023 - XX - XX实施

2023 - XX - XX发布

食品安全地方标准 刺梨原汁

（征求意见稿）

DBS52/ xxx—

DBS52

贵州省地方标准

ICS XX.XXX

X XX

1. 目 次

前言................................................................................ II

1 范围............................................................................. 1

2 规范性引用文件................................................................... 1

3 术语和定义....................................................................... 1

4 要求............................................................................. 2

5 检验规则......................................................................... 3

6 标签、标志、包装、运输、贮存..................................................... 4

参考文献............................................................................ 5

1. 前 言

本文件依据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这些专利的责任。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：贵州省产品质量检验检测院、黔南布依族苗族自治州检验检测院、贵州省刺梨产品检验检测中心、贵州恒力源天然生物科技有限公司、贵州初好农业科技开发有限公司、贵州刺力王生物科技有限公司、广州王老吉大健康产业有限公司、深圳市计量质量检测研究院。

本文件主要起草人：孙棣、罗在粉、卿云光、何洪、潘春君、任永奇、赵贵斌、李璞芯、费建军、崔洪亚、李伟、钱品、伍腾、陈萍、岑顺友、李锦才、翁少全、邵飞龙、刘易伟、朱丽波、卢垣宇、孟满、黄兴、陈娇、张亮、杨婕、邱洁琪、朱成杰。

食品安全地方标准 刺梨原汁

1 范围

本文件规定了刺梨原汁的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于在贵州省内生产加工的刺梨原汁。

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 包装储运图示标志

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留最大残留限量

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

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/T 12143 饮料通用分析方法

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

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 食品中致病菌限量

NY/T 1600 水果、蔬菜及其制品中单宁含量的测定 分光光度法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1刺梨原汁

以成熟新鲜的刺梨果实为原料，经挑选、清洗、破碎、物理压榨、过滤、杀菌、灌装等工艺加工而成，未经调配及添加任何其他原辅料（包括食品添加剂和营养强化剂）的刺梨汁液制品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 刺梨鲜果

刺梨果实新鲜完好，成熟适度，无腐烂、无虫蛀、无杂质。

4.1.2 生产用水

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 | 检验方法 |
| 色泽 | 呈淡黄色或棕黄色，允许有轻微褐变 | 取一定量混合均匀的被测样品置于无色透明容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。 |
| 滋味与气味 | 具有新鲜刺梨固有的香气和滋味，口感酸涩，无异味 |
| 状态 | 呈均匀液状，久置后允许有少量沉淀，无正常视力可见外来异物 |

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（20℃，以折光计）/% ≥ | 6.0 | GB/T 12143 |
| 维生素C a/（mg/100 mL） ≥ | 1000 | GB 5009.86 |
| 单宁/（mg/kg） ≥ | 6000 | NY/T 1600 |
| 锌、铜、铁总和b/（mg/L） ≤ | 20 | GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90 |
| a在出厂时应达到该要求。在保质期内，刺梨原汁维生素C应≥600mg/100 mL。  b仅适用于金属罐装刺梨原汁。 | | |

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

4.7.2 其他产品的致病菌限量应符合GB 29921的规定，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 | | | | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数/（CFU/mL） | 5 | 2 | 102 | 104 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（CFU/mL） | 5 | 2 | 1 | 10 | GB 4789.3 |
| 霉菌/（CFU/mL） ≤ | 20 | | | | GB 4789.15 |
| 酵母/（CFU/mL） ≤ | 20 | | | | GB 4789.15 |
| a样品的采集及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。 | | | | | |

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验应按JJF 1070的规定执行。

4.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695标准的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一品种、同一天组合包装的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取定量包装样品，样品量应满足检测及留样要求，样品分为2份，一份作检验样品，另一份作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格方能出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、维生素C、菌落总数和大肠菌群。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 正常生产时应每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验：

a）新产品的试制鉴定；

b）主要原辅料来源、生产工艺及主要设备设施等发生变化，可能影响食品质量安全的；

c）连续停产三个月以上，恢复生产时；

d）出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

e）市场监督管理部门等有关行政主管部门提出要求时。

5.3.2.2 型式检验项目为本文件4.2～4.8规定的全部项目及标签。

5.4 判定规则

检验项目符合本文件规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本文件规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不合格时，不应复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

预包装食品标签应符合GB 7718的规定，预包装食品营养标签应符合GB 28050的规定。

6.2 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.3 包装

包装材料和容器应符合食品安全国家标准及有关规定。

6.4 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。产品在转运过程中应轻拿轻放、防止日晒、雨淋，不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混运，需冷链运输的产品，应符合产品标示的运输条件。

6.5 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，需离地离墙存放，实行先进先出的原则。需冷链贮存的产品，应符合产品标示的贮存条件。

参 考 文 献

1. 原国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

DBS52/ XXX—2023

1. 1） [↑](#footnote-ref-0)