

ICS 67.080.10  
CCS X 10

# DBS52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 073—2023

## 食品安全地方标准 刺梨原汁

2023 - 11 - 03 发布

2024 - 05 - 02 实施

贵州省卫生健康委员会 发布



## 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



## 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这些专利的责任。

本文件由贵州省产品质量检验检测院提出。

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、沈颖莉、孟满、黄兴、陈娇、张亮、杨婕、邱洁琪、朱成杰、张彤、刘云国。



# 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 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 5009.12 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 5009.86 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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- 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 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
- 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》

## 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

以刺梨鲜果为原料，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、不添加其他辅料（包括食品添加剂和营养强化剂）的刺梨汁液。

## 4 要求

## 4.1 原料

## 4.1.1 刺梨鲜果

应新鲜完好，成熟适度，无腐烂、无虫蛀、无霉变，农药残留应符合GB 2763的规定。

## 4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

## 4.2 感官指标

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	取独立包装待检样品复温摇匀后，量取适量样品置于无色透明容器中，在自然光下观其状态、色泽，嗅其气味，检查有无外来杂质。用温开水漱口后，品尝其滋味
滋味、气味	具有刺梨鲜果固有的香气和滋味，口感酸涩，无异味	
状态	呈均匀液体，久置后允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质	

## 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求	检验方法	
维生素C (mg/100mL)	≥	600	GB 5009.86
单宁/ (mg/kg)	≥	6000	NY/T 1600
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.03	GB 5009.12 或GB 5009.268
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> / (mg/L)	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90 或GB 5009.268
<sup>a</sup> 仅适用于金属罐装产品			



#### 4.4 微生物限量

4.4.1 按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。

4.4.2 其他产品除应符合表 3 的规定外，致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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
<sup>a</sup> 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

#### 4.5 净含量

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

#### 4.6 生产加工过程的卫生

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批投料、同一规格、同一班次生产包装的产品为一批。

#### 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

出厂检验为批检验。产品经检验合格方能出厂。出厂检验项目为感官、净含量、维生素C、菌落总数和大肠菌群。

##### 5.3.2 型式检验

本文件4.2~4.5为型式检验项目。正常生产时每年至少应进行一次型式检验，凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

a) 原料来源、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量安全时；

- b) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 市场监督管理部门等有关行政主管部门提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。微生物限量指标以外的检验项目如有不符合项，允许用备检样品对不符合项进行复验，结果判定以复验结果为准。

5.4.2 微生物限量指标如有不符合项，则判定该批次产品为不合格且不得复检。

### 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和GB 28050的规定。

#### 6.2 标志

预包装食品标志应符合GB/T 191的规定。

#### 6.3 包装

应符合食品包装材料食品安全标准及管理要求，应封装严密，不应泄漏。

#### 6.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；不应与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

#### 6.5 贮存

应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风处，不应露天存放；不应与有害、有毒、有异味、有污染的物品混存；产品应离地离墙存放，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。

---



