

ICS 67.160.01

X 50

T/GZCX

团 体 标 准

T/GZCX 016-2022

刺梨速溶茶

2022-11-21 发布

2022-12-01 实施

贵州省刺梨行业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》起草。

本标准由中志浩刺梨产业开发(贵州)有限公司提出。

本标准由贵州省刺梨行业协会并归口。

本标准起草单位：贵州初好农业科技开发有限公司、国药集团同济堂（贵州）制药有限公司、贵州金维宝生物技术有限公司、贵阳好彩头食品有限公司、贵州天赐贵宝食品有限公司、贵州明安实业有限公司、中志浩刺梨产业开发(贵州)有限公司。

本标准主要起草人：钱品、孙宜春、陈杉、吴雅颖、闫福泉、朱荣金、蔡志林、漆正方、龙久铃。

刺梨速溶茶

1 范围

本标准规定了刺梨速溶茶的产品分类及定义、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本部分适用于以刺梨为原料，经水提(或采用榨汁)、过滤、浓缩、干燥制成的，可在生产过程中加入食品添加剂、食品加工助剂以及适量食品辅料(如麦芽糊精)的固态速溶茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精

T/GZSX 056 刺梨鲜果

T/AHFIA 005 植物提取物及其制品中总多酚含量的测定

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

刺梨为蔷薇科多年生落叶丛生灌木缫丝花（*Rosa roxburghii* Tratt.）的果实。又名送春归、文先果、茨梨、山王果、刺莓果

等。刺梨果具有健胃消食、滋补健身、消滞解闷、神经保护等功效，是一种兼顾药用和食用双重价值的资源。

3.2 刺梨速溶茶

以刺梨为原料，经水提(或榨汁)、过滤、浓缩、干燥制成的，可在生产过程中加入食品添加剂、食品加工助剂以及适量食品辅料(如麦芽糊精)的固态速溶茶产品。

4 产品分类

4.1 速溶茶分类

刺梨速溶茶，按照溶解温度分为热溶型固态刺梨速溶茶和冷溶型固态刺梨速溶茶。

5 要求

5.1 原辅材料要求

5.1.1 刺梨

刺梨应品质正常，无异味，无霉变，卫生及污染物指标应符合 T/GZSX 056 的规定。

5.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T20882.6 的规定。

5.1.3 食品添加剂和食品加工助剂应符合 GB2760 的规定。

5.2 感官要求

5.2.1 感官评定

具有该产品应有的特征外形、色泽、香气和滋味，无结块、无酸败及无其他异常。

项目	刺梨速溶茶	检验方法
特征外形	疏松粉末，无结块、霉变	取被测样品 4g（精确至 0.01g），均匀摊放在洁净的培养皿（直径 10cm）中，并将培养皿置于定性滤纸（直径 15cm）上，在自然光线下观察其色泽和外观形状。称取样品 0.50g，置于 250mL 烧杯或透明玻璃杯中，用水温为 $85^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ 的纯净水 150mL 冲泡（其中冷溶型固态刺梨速溶茶在 $25^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 纯净水中溶解）后，感官评定气味、
色泽	呈现淡黄色或橙黄色，允许有轻微褐变	
香气和滋味	具有刺梨固有的滋味与香气，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

		滋味和汤色，并观察组织状态和杂质。
--	--	-------------------

5.3 理化指标

5.3.1 理化指标要求

项目	指标	检验方法
维生素 C（以 L（+）-抗坏血酸计），mg/100g	≥ 500	GB 5009.86 第三法
总多酚，mg/100g	≥ 400	T/AHFIA 005
水分（质量分数），%	≤ 6.0	GB 5009.3

5.4 微生物指标

5.4.1 微生物指标要求

项目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/[CFU/g (mL)]	5	2	102	104	GB 4789.2-2016
大肠菌群/[CFU/g	2	2	1	10	GB 4789.3-2016（平

(mL)]					板计数法)
金黄色葡萄球菌 /[CFU/g(mL)]			102	103	GB 4789.10-2016 第二 法
沙门氏菌/[CFU/g (mL)]			0	—	GB 4789.4-2016
注 1：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；为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致 病菌指标的最高安全限量值。					
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.2 执行。					

5.5 污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

6.1.1 按照国家标准规定确定产品的批次。

6.1.2 由生产企业质量管理部门按照其内控规则确定产品的批
次，如：相同原料、相同工艺、相同班次和相同设备加工所得的
产品为一批。

6.1.3 由供需双方根据合同要求确定产品的批次。

6.2 抽样方法

在同一组批产品中随机抽取至少 15 个最小独立包装，分别用于感官要求、理化要求、微生物检验及留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，须由生产企业的质量检验部门按本文件规定逐批进行检验，检验合格方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括每批必检项目标签、净含量、感官要求、可溶性固形物、总酸、菌落总数和大肠菌群，其他项目做不定期抽检。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准规定是我全部项目。有下列情况之一的应进行型式检验：

6.4.2 原料、生产工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

6.4.3 出厂检验结果与上次型式检验存在较大差异时；

6.4.4 停产半年及以上恢复生产时；

6.4.5 正常生产情况下，每年进行一次；

6.4.6 国家监督部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果或型式检验全部项目符合本文件规定时，判该批

产品为符合本标准。

6.5.2 除微生物限量指标外，如有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批不符合本标准。微生物限量指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，且不予复检。

7 标签、包装、运输与储存

7.1 标签、包装

7.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定，产品标签应符合 GB7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，产品营养标签应符合 GB28050 的规定，定量包装食品净含量计量检验规则应符合 JJF1070 和《国家质量监督检验检疫总局【2005】第 75 号令《食品包装计量监督管理办法》》的规定。

7.1.3 对运输与储存温度有要求的刺梨速溶茶产品，应标示具体的温度要求。

7.2 运输与储存

7.2.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施，不得与有毒、有害、有异味、易污染的

物品混装、混运。

7.2.2 产品应在包装状态下贮存于低温、清洁、干燥、无异气味的专用仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。