ICS 67.080.10
CCS B 31

T/GXAS

团　　体　　标　　准

T/GXAS 257—XXXX
代替T/GXAS 257—2021

罗汉果蜜

Siraitia grosvenorii honey

（征求意见稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

广西标准化协会　　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 1
4.1　原辅料要求 1
4.2　生产加工过程卫生要求 2
4.3　感官要求 2
4.4　理化指标 2
4.5　微生物限量 2
4.6　食品添加剂 2
5　检验方法 2
5.1　感官要求 2
5.2　理化指标 3
5.3　微生物指标 3
6　检验规则 3
6.1　组批 3
6.2　抽样 3
6.3　出厂检验 3
6.4　型式检验 3
6.5　判定规则 3
7　标签、标志、包装、运输、贮存 3
7.1　标签、标志 3
7.2　包装 4
7.3　运输 4
7.4　贮存 4
8　保质期 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。

本文代替T/GXAS 257—2021《罗汉果蜜》。与T/GXAS 257—2021相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

更改了规范性引用文件GB/T 191的标准名称（见第2章，2023年版的第2章）。

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。

本文件由桂林市产品质量检验所提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：桂林市产品质量检验所、桂林吉福思罗汉果生物技术股份有限公司、南宁海关技术中心、桂林市食品药品审评查验中心、广西标准化协会。

本文件主要起草人：莫晓敏、蓝福生、官民、赵永锋、黎杏玉、谢宏昭、蒋晓龙、黄秋丹、李健、梁振华、蒋佳秀、杜文倩、邱成。

本文件于2021年首次发布，本次为第一次修订。

罗汉果蜜

1 范围

本文件界定了罗汉果蜜的术语和定义，规定了罗汉果蜜的原辅料、生产加工过程卫生、感官、理化指标、微生物限量和食品添加剂的要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标志、包装、运输、贮存、保质期等方面的内容。

本文件适用于广西行政区域内生产的罗汉果蜜。

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 1886.77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 694 罗汉果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

罗汉果蜜 siraitia grosvenorii honey

以罗汉果（干罗汉果或鲜罗汉果）为原料，经水提取、过滤、分离纯化、添加（或不添加）柠檬酸、浓缩、杀菌、包装工艺加工而成的一种淡黄色至棕褐色的流动状或粘稠半流动状液体。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 干罗汉果

应符合NY/T 694的要求。

4.1.2 鲜罗汉果

新鲜成熟、无病虫害及霉烂，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.1.3 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

4.1.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项　　目	要　　求
色　　泽	淡黄色至棕褐色
气味和滋味	具有本产品特有的气味和滋味，清甜蜜香味或带有焦香味，无焦糊、酸败及其他异味
组织形态	流动状或粘稠半流动状
杂　　质	无正常视力可见外来杂质

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项　　目		指　　标
可溶性固形物/(g/100 g)	≥	50.0
pH 值		3.5～5.5
罗汉果甜苷Ⅴ/(g/100 g)	≥	1.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.5
其他污染物限量		应符合 GB 2762 中浓缩果蔬汁（浆）的规定

4.5 微生物限量

应符合GB 17325的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.2 食品添加剂质量应符合相关规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

将50 g试样置于洁净无色的烧杯中，在自然光线下用正常视力观测色泽、杂质和组织形态，鼻嗅其气味。按适当比例稀释，用温水漱口，尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物

按GB/T 12143的规定执行。

5.2.2 罗汉果甜苷Ⅴ

按GB 1886.77的规定执行。

5.2.3 pH 值

按GB 5009.237的规定执行。

5.2.4 铅

按GB 5009.12的规定执行。

5.2.5 其他污染物

按GB 2762的规定执行。

5.3 微生物指标

按GB 17325的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一条生产线在同一生产日期加工的,同一包装规格的产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验和留样要求。

6.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、pH值、罗汉果甜苷Ⅴ、大肠菌群。

6.4 型式检验

检验项目为本文件规定的所有项目，每年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

——产品试制、正式投产时；

——原料、工艺有可能影响产品质量时；

——更换设备或长期停产再恢复生产时；

——出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

6.5 判定规则

6.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品为合格。

6.5.2 微生物指标检验结果不符合本文件规定时，判定该批产品为不合格，不应复检。除微生物指标外，其他指标检验结果若有不符合本文件规定时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件规定时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有指标不符合本文件规定时，判定该批产品为不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；产品应标示食用方法。

7.1.2　运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2　包装

7.2.1　产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。
7.2.2　净含量应符合国家相关规定。

7.3　运输

7.3.1　产品运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输过程中应有防尘、防晒、防潮措施。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。
7.3.2　装卸产品时应小心轻放，不应重压。

7.4　贮存

7.4.1　产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风处。周围环境无毒、无害、无污染源。
7.4.2　产品应离开地面、墙面堆放，距离应不小于 20 cm。
7.4.3　产品在 0 ℃～4 ℃冷藏保存，风味更佳。

8　保质期

企业可根据自身产品质量状况和贮存条件确定保质期。