

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 759—2024

靖西大果山楂醋饮料

Jingxi big fruit hawthorn vinegar beverage

2024 - 06 - 28 发布

2024 - 07 - 04 实施

广西标准化协会 发布

前 言

本文件参照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》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专利的责任。

本文件由靖西市场监督管理局提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：靖西市场监督管理局、靖西市产品质量检验所、广西农业职业技术大学、广西靖西瑞泰食品有限公司、广西靖西梁鹏食品有限公司、广西壮族自治区林业科学研究院、广西壮族自治区农业科学院。

本文件主要起草人：潘承虎、黄娉娉、石敏、农筱、岑雅林、李绍波、郑博强、黄春秋、邓培彬、梁忠茂、郭静婕、陈赶林、邓力元、蒙余安、黄洪雷、周芳俐、许红菊、梁边仕、马加天、廖莹、李军集、蓝金宣、赵凤利、林波。

靖西大果山楂醋饮料

1 范围

本文件界定了靖西大果山楂醋饮料涉及的术语和定义，规定了靖西大果山楂醋饮料的要求以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期等方面的内容，描述了对应的检验方法、检验规则。

本文件适用于靖西大果山楂醋饮料的生产和销售。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
 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 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
 GB 5009.233 食品安全国家标准 食醋中游离矿酸的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7101 食品安全国家标准 饮料
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
 GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB/T 19416 山楂汁及其饮料中果汁含量的测定
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 DB45/T 2598 大果山楂原醋生产技术规程

3 术语和定义

DB45/T 2598界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

靖西大果山楂醋饮料 big fruit hawthorn vinegar beverage

以8%~10%靖西大果山楂原醋或15%~25%发酵山楂原汁为基础原料，加入饮用水、食糖，添加或不添加辅料、食品添加剂，经调配、过滤、灌装、杀菌等工艺加工制成的发酵果蔬汁饮料。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 靖西大果山楂原醋

应选用按DB45/T 2598要求生产的靖西大果山楂原醋，并符合其质量标准的规定。

4.1.2 食糖

应符合GB 13104的规定。

4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.4 其他辅料

应符合相关标准的规定。

4.1.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760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
色 泽	具有该产品应有的色泽
滋味和气味	口感柔和，酸甜适中，具有山楂发酵后特有的气味，无异味
组织状态	澄清液体，久置允许有适量沉淀
杂 质	无可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总酸（以乙酸计）/（g/L）	2.00~4.00
总黄酮/（mg/100mL）	≥ 28.0
锌、铜、铁总和 ^a /（mg/L）	≤ 20
游离矿酸/（mg/L）	不得检出
^a 仅限于金属罐装的产品。	

4.4 食品安全指标

应符合GB 7101的规定。

4.5 净含量

预包装商品净含量规定见《定量包装商品计量监督管理办法》。

4.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

按GB 7101规定的方法进行测定。

5.2 理化指标

5.2.1 总酸

按GB 12456规定的方法进行测定。

5.2.2 总黄酮

按GB/T 19416规定的方法进行测定。

5.2.3 锌、铜、铁总和

锌按GB 5009.14规定的方法进行测定，铜按GB 5009.13规定的方法进行测定，铁按GB 5009.90规定的方法进行测定。

5.2.4 游离矿酸

按GB 5009.233规定的方法进行测定。

5.3 食品安全指标

按GB 7101规定的方法进行测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期或同一班次、同一生产线生产的同品种产品为一组批。

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要求。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验项目包括但不限于：感官要求、总酸（以乙酸计）、安全指标（菌落总数、大肠菌群）、净含量，检验合格后可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 出现下列情况之一时应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- 长期停产后恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

6.4.2 型式检验项目包含本文件第5章规定的全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件时，判定该批产品合格。

6.5.2 检验结果中若微生物项目不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不应复检；检验结果中其他项目不符合本文件要求时，可按相关规定进行复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

食品接触包装材料应符合GB 4806.1的规定，限制商品过度包装要求应符合GB 23350的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

7.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不应与有毒、有异味、易腐蚀性、易污染的货物混装混运。

7.4 贮存

7.4.1 应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风的库房内。

7.4.2 产品贮存应离地、离墙，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

7.5 保质期

企业应根据自身产品质量状况确定保质期。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局第70号令）
-



中华人民共和国团体标准

靖西大果山楂醋饮料

T/GXAS 759—2024

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究