

DBS61

陕西省食品安全地方标准

DBS61/0017—2018

食品安全地方标准 酸梅粉

2018-06-27 发布

2018-12-27 实施

陕西省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由西安市产品质量监督检验院提出。

本标准主要起草单位：西安市产品质量监督检验院、西安万基食品饮料有限公司、西安市食品药品检验所、陕西省产品质量监督检验研究院。

本标准主要起草人：张耀武、吕岩、芦智远、张华、张亚锋、舒静。

本标准为首次发布。

食品安全地方标准 酸梅粉

1 范围

本标准规定了酸梅粉的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则及标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以乌梅、山楂熬煮液或直接使用乌梅汁、山楂汁为原料，添加甘草、桂花、陈皮一种或几种单独或共同熬煮液，与糖分（白砂糖和食用葡萄糖）、酸味调节剂（柠檬酸）、食品添加剂混合，经调制、粉碎、包装，不经过干燥制成的水分含量在7%~12%且果香味浓郁的酸梅粉。

本标准不适用于以各种干粉原料混合而成的固体饮料。

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，仅所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/T 191 | 包装储运图示标志 | |
| GB/T 317 | 白砂糖 | |
| 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 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 4789.4 | 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 5009.3 | 食品安全国家标准 | 食品中水分的测定 |
| GB 5009.8 | 食品安全国家标准 | 食品中蔗糖的测定 |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 | 食品中铅的测定 |
| GB 5009.16 | 食品安全国家标准 | 食品中锡的测定 |
| GB 5009.185 | 食品安全国家标准 | 食品中展青霉素的测定 |
| GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 | |
| GB/T 6543 | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 | |
| GB 7718 | 食品安全国家标准 | 预包装食品标签通则 |
| GB/T 10004 | 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合 | |
| GB 12695 | 食品安全国家标准 | 饮料生产卫生规范 |
| GB 14880 | 食品安全国家标准 | 食品营养强化剂使用标准 |

| | | |
|---|----------|-----------------|
| GB 17325 | 食品安全国家标准 | 食品工业用浓缩液（汁、浆） |
| GB/T 20880 | | 食用葡萄糖 |
| GB 28050 | 食品安全国家标准 | 预包装食品营养标签通则 |
| GB/T 29602 | | 固体饮料 |
| GB 29921 | 食品安全国家标准 | 食品中的致病菌限量 |
| QB/T 3623 | | 果香型固体饮料 |
| NY/T 1506 | | 绿色食品 食用花卉 |
| JJF 1070 | | 定量包装商品净含量计量检验规则 |
| 《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令 | | |
| 中华人民共和国《药典》（2015）I 部 | | |

3 术语和定义

下列术语及定义适用于本标准。

酸梅粉 plum powder

以乌梅、山楂熬煮液或直接使用乌梅汁、山楂汁为原料，添加桂花、甘草、陈皮一种或几种单独或共同熬煮液，与糖分（白砂糖和食用葡萄糖）、酸味调节剂（柠檬酸）、食品添加剂混合，经调制、粉碎、包装，不经过干燥制成的酸梅粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.5 山楂汁、乌梅汁应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.6 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 4.1.7 乌梅（干）、山楂（干）、陈皮、甘草应符合中华人民共和国《药典》（2015 版）I 部规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|------|-------------------------|
| 色 泽 | 呈浅棕褐色，冲溶后呈深棕褐色 |
| 气味滋味 | 具有该产品固有的香气和滋味，酸甜适口，无异味 |
| 组织形态 | 呈颗粒状或疏松的粗粉末状，允许有轻度结块 |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 |
| 冲调性 | 能溶于水，冲调后呈均匀稳定液体，允许有少量沉淀 |

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|---------------------------|---------|
| 总糖（以蔗糖计）/(g/100g) \geq | 20 |
| 水分/(g/100g) | 7~12 |
| 溶解时间（s） \leq | 60 |
| 酸度（以柠檬酸计）/(g/100g) | 2.0~4.5 |
| 铅/（mg/kg） \leq | 1.0 |
| 锡/（mg/kg） \leq | 150 |
| 展青霉素/（ μ g/kg） \leq | 50 |

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项目 | 采样方案及限量 | | | |
|-------------------|---------|---|------|------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5 | 2 | 1000 | 5000 |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 100 |
| 沙门氏菌/(CFU/g) | 5 | 0 | 0 | - |
| 金黄色葡萄球菌/(CFU/g) | 5 | 1 | 100 | 1000 |
| 霉菌/(CFU/g) \leq | 50 | | | |

注：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；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 致病菌指标的最高安全限量值

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 原料、食品添加剂和食品营养强化剂

4.8.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.8.3 不得添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

4.9 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

5 检验方法

5.1 感官

按 GB/T 29602 规定的方法进行测定。

5.2 理化指标

5.2.1 总糖

按 GB 5009.8 规定的方法进行测定。

5.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行测定。

5.2.3 溶解时间

按 QB/T 3623 规定的方法进行测定。

5.2.4 酸度

按 QB/T 3623 规定的方法进行测定。

5.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行测定。

5.2.6 锡

按 GB 5009.16 规定的方法进行测定。

5.2.7 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法进行测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定,样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

5.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定,样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

5.3.2 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定,样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

5.3.3 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法测定,样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

5.3.4 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定,样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

6 检验规则

6.1 批次

以同一批投料、同一生产线、同一班次、同一规格、同一品种的产品为一批次。

6.2 抽样

从成品库每批随机抽取12个最小独立包装（不少于2kg），5个供感官、理化指标检验，5个供微生物检验，另2个备用。

6.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。出厂产品应附有合格证。出厂检验项目包括：感官、水分、溶解时间、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准 4.2~4.7 要求项目。正常生产情况下每年进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺、设备有较大变化时；
- b) 长期停产恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

产品经检验各项指标全部合格，判定该批产品为合格品。其他指标逐项判定，如有一项以上（含一项）不合格，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行检验，以复查结果为准。若仍有一项不合格，则该批产品为不合格产品。微生物指标如有一项不符合要求，判定该批产品为不合格，且不可复检。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签标识

7.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

7.1.2 外包装标识应符合GB/T 191的规定。

7.1.3 应有“糖尿病人群慎用”的警示语。

7.2 包装

7.2.1 使用复合包装材料应符合GB/T 10004规定，使用其他包装材料和容器应符合相应标准规定。

7.2.2 外包装箱采用瓦楞纸箱，质量应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。存放时应铺有垫板，垫板高度应大于、等于100mm，成品堆放与墙面相距不小于20cm。