

ICS 67.160.20

CCS X55

# 团 体 标 准

T/OTOP XXX—2025

## 贡嘎海棠固体饮料

Gongga Crabapple solid beverage

(征求意见稿)

2025 - X - X 发布

2025 - X - X 实施

中国民族贸易促进会 发布



## 目 次

前言.....	1
1 范围.....	2
2 规范性引用文件.....	2
3 术语和定义.....	3
4 技术要求.....	3
5 食品添加剂.....	4
6 生产加工过程的卫生要求.....	4
7 检验方法.....	4
8 检验规则.....	5
9 标志、标签、包装、运输和贮存.....	5



## 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专利的责任。

本文件由炉霍县农业农村和科技局提出。

本文件由中国民族贸易促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

# 贡嘎海棠固体饮料

## 1 范围

本文件规定了贡嘎海棠固体饮料的定义、技术要求、生产加工过程的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。。

本文件适用于以炉霍县境内的俄色果为原料，经预处理、有效成分提取、浓缩、干燥、调配及包装等工艺制成的固体饮料。

## 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 5749 食品安全国家标准 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/T 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 1886.261 食品安全国家标准 食品添加剂 根皮素
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 40643 山楂叶提取物中金丝桃苷的检测 高效液相色谱法
- GB/T 43733 植物中绿原酸类物质的测定 高效液相色谱法
- GB/T 44620 苹果及苹果制品中根皮苷的检测方法 高效液相色谱法
- NY/T 2795 苹果中主要酚类物质的测定 高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB5133/T50-2021 地理标志保护产品 炉霍雪域俄色茶加工规范

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 贡嘎海棠 Gongga Crabapple Fruit

甘孜藏族自治州将蔷薇科苹果属植物变叶海棠 *Malus toringoides* (Rehd.) Hughes. 或花叶海棠 *Malus transitoria* (Batal.) Schneid. 统称为贡嘎海棠。

#### 3.2 贡嘎海棠固体饮料 Gongga Crabapple solid beverage

以甘孜藏族自治州炉霍县境内优质的贡嘎海棠叶、果为主要原料的提取液或其提取物或直接以叶粉、果粉(包括速溶茶粉、研磨茶粉)为原料, 添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂, 按照特定工艺加工制成的具有独特品质特征的粉末状或颗粒状, 供冲调或冲饮用的固态制品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 贡嘎海棠果、叶应采自炉霍县境内, 要求成熟适度、无霉变、无污染。
- 4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 要求。
- 4.1.3 其他原辅料应符合相关法规和国家标准等。

#### 4.2 感官要求

冲调或冲泡后具有本产品应有的色泽、香气和滋味, 无异味, 无外来杂质。

#### 4.3 理化指标

#### 4.3.1 水分要求

贡嘎海棠固体饮料的水分含量应不高于 7.0%。

#### 4.3.2 相关活性成份指标要求

贡嘎海棠固体饮料具备的活性成份和含量应符合表1的规定。

表1 活性成份指标要求

分类	项目	指标 (mg/100g) 或要求
贡嘎海棠叶类固体饮料	叶汁(浆)含量(质量分数)/%	≥50 (按原始配料计算)
	根皮苷	≥10000
	根皮素	≥300
贡嘎海棠果类固体饮料	果汁(浆)含量(质量分数)/%	≥50 (按原始配料计算)
	绿原酸类	≥10
	金丝桃苷	≥10
	根皮苷	≥10
	槲皮苷	≥10
	槲皮素	≥10
贡嘎海棠复合类固体饮料	果汁(浆)和(或)叶汁(浆)的含量(质量分数)/%	≥10% (按原始配料计算)
	绿原酸	≥10
	金丝桃苷	≥10
	根皮苷	≥10
	槲皮苷	≥10
	槲皮素	≥10

#### 4.4 污染物限量和真菌毒素限量

应符合 GB 2762、GB2761 的规定。

#### 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.6 微生物限量

应符合 GB 7101 的规定。

#### 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 5 生产加工过程的要求

5.1 应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

### 6 检验方法

#### 6.1 感官检验

按产品标签标示冲调或冲泡方法制备50 mL样品，倒入无色透明的容器中，置于明亮处，观察其状态、色泽，嗅其气味，品尝其滋味。

## 6.2 理化指标检测

- 6.2.1 水分按 GB 5009.3 的方法测定。
- 6.2.2 根皮苷按 GB/T 44620 的方法测定。
- 6.2.3 根皮素按 GB 1886.261 的方法测定。
- 6.2.4 绿原酸按 GB/T 43733 的方法测定。
- 6.2.5 金丝桃苷按 GB/T 40643 的方法测定。
- 6.2.6 槲皮苷按 NY/T 2795-2015 的方法测定。
- 6.2.7 槲皮素按 NY/T 2795-2015 的方法测定。

## 6.3 污染物检测

按 GB 5009 中相应的检验方法执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一批原料、同一生产周期、同一生产工艺所生产的同一规格的产品为一批。

### 7.2 出厂检验

每批产品出厂前，生产企业应进行出厂检验。出厂检验项目包括感官指标、水分、理化指标、微生物指标。

### 7.3 型式检验

正常生产时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) 新产品投产时；
- b) 原料产地、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 正常生产时，每年至少进行一次；
- d) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- e) 国家市场监管机构提出要求时。

### 7.4 判定规则

检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格产品。若有一项不符合本标准规定，可在同批产品中加倍抽样复检，复检结果仍有一项不符合本标准规定时，则判定该批产品为不合格产品。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

产品标志应符合《食品标识管理规定》的要求，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，预包装产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 及《食品标识监督管理办法》的相关规定；产品标签应符合 GB 7718 的规定，应标明产品名称、原料、产地、生产日期、保质期、净含量、生产企业名称、地址、联系方式、执行标准等内容。另外，宜标明产品中主要活性成份的含量值。

## 8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全标准，应具有良好的防潮、防氧化、防异味性能。

8.2.2 内包装可采用食品级塑料袋（瓶）、铝箔袋、玻璃瓶等，外包装可采用纸盒、纸箱等。

8.2.3 包装应封装严密、无漏物现象，确保产品在运输和贮存过程中不受损坏。

## 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

8.3.2 运输过程中应防雨、防潮、防晒、防挤压、防破损。

8.3.3 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

## 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、通风、无异味、无污染的仓库内。

8.4.2 仓库应配备防潮、防鼠、防虫等设施。

8.4.3 产品应离地、离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存。

8.4.4 产品的保质期根据包装材料和贮存条件由生产企业确定，但不得超过合理的期限。

## 参考文献

- 【1】国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》。
  - 【2】国家市场监督管理总局令(第100号)《食品标识监督管理办法》
-