

ICS 67.160.20

CCS X55

# 团 体 标 准

T/OTOP XXX—2025

## 贡嘎海棠果汁饮料

Gongga Crabapple juice 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。

# 贡嘎海棠果汁饮料

## 1 范围

本文件规定了甘孜藏族自治州地方特色食品贡嘎海棠果的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于以甘孜藏族自治州境内的贡嘎海棠果为原料，经清洗、破碎、打浆、研磨或酶解、调配（或不调配）、均质、过滤、杀菌、灌装、包装等工艺制成的果汁饮料。同时也适用于以贡嘎海棠果原浆为原料，经调配或不调配、均质、过滤、杀菌、灌装、包装等工艺制成的果汁饮料。

## 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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌和酵母计数
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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/T 19741 液体食品包装用塑料复合膜、袋

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

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 贡嘎海棠果 Gongga Crabapple Fruit

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. 的鲜果或干燥果实。

#### 3.2 贡嘎海棠果汁饮料 Gongga Crabapple juice beverage

选用甘孜藏族自治州炉霍县境内优质的贡嘎海棠果为原料按照特定工艺加工而成的具有独特品质特征的果汁饮料。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 贡嘎海棠果应采自甘孜藏族自治州炉霍县境内，要求成熟适度、无霉变、无污染。

4.1.2 其他原辅料应符合相关法规和国家标准等。

4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 要求。

#### 4.2 感官要求

4.2.1 色泽：应具有贡嘎海棠果浆或果汁应用的天然色泽。

4.2.2 滋味气味：应具有贡嘎海棠果浆或果汁应用的天然滋味与气味，无异味。

4.2.3 果汁形态：浑浊状液体，静置后允许有少量沉淀分层现象，无可见外来异物。

#### 4.3 理化指标

应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项目	指标
可溶性固形物（20℃，以折光计）/%	果浆 $\geq 10.0$ ；果汁 $\geq 8.0$

#### 4.4 微生物指标

4.4.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB4789.26 规定的方法检验。

4.4.2 其他产品的致病菌限量应符合 GB29921 的规定，微生物限量还应符合表 2 的规定。

表2 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g或CFU/mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g或CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌/（CFU/g或CFU/mL）	≦20				GB 4789.15

#### 4.5 污染物限量和真菌毒素限量

4.5.1 污染物限量应符合 GB2762 的规定。

4.5.2 真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定。

#### 4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 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

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

#### 6 检验方法

##### 6.1 感官品质的检测要求

按相应的审评方法，由专业审评人员进行审评。

##### 6.2 理化指标

6.2.1 感官指标检验按 GB 7101 的规定执行。

6.2.2 可溶性固形物按 GB/T 12143 的规定执行。

6.2.3 净含量按 JJF 1070 的规定执行。

##### 6.3 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

##### 6.4 污染物限量

按 GB 5009 中相应的检验方法执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一批鲜果、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、可溶性固形物、微生物指标、净含量。

### 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，预包装食品应符合 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。

### 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、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》

---