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

xxxx-xx-xx发布

xxxx-xx-xx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。