

ICS 67.160.01

CCS X 50

T

团 体 标 准

T/SCSPXH 004—2022

金川雪梨膏

Jinchuan snow pear syrup

2022年12月15日发布

2022年12月15日实施

四川省食品科学技术学会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 2

5 检验规则 4

6 标签、标志、包装、运输、贮存 5

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《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。
本标准为首次制定。

本标准由四川省食品科学技术学会（SCIFST）提出并归口。

本标准起草单位：金川县市场监督管理局、金川县食品安全协会、金川县科学技术和农业畜牧局、金川县林业和草原局、金川金雪梨果业开发有限责任公司、四川华杏农业科技开发有限公司、金川县鑫河梨花村农家乐、金川启航农业有限公司、眉山市食品安全学会、四川省食品科学技术学会。

本标准主要起草人：王加元、周至均、杨龙、申洪蓉、杜宇、苟华、唐茂康、刘维建、赵明兴、侯为道、刘忠、杜洪、张怡、周志平。

金川雪梨膏

1 范围

本标准规定了金川雪梨膏的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。本标准适用于符合本文件 3 中定义的金川雪梨膏产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 金川雪梨膏 Jinchuan snow pear syrup

在金川县域内加工，以产自金川县域内的金川雪梨鲜果为原料，添加或不添加其他辅料，经挑选、清洗、破碎、榨汁、过滤、酶解或不酶解、浓缩、灌装等工艺加工制成的金川雪梨膏产品。按是否添加其他辅料分为金川雪梨膏和金川调制雪梨膏。

3.1.1 金川雪梨膏

在金川县域内加工，以产自金川县域内的金川雪梨鲜果为原料，不辅以其他辅料，经挑选、清洗、破碎、榨汁、过滤、酶解或不酶解、浓缩、灌装等工艺加工制成的金川雪梨膏。

3.1.2 金川调制雪梨膏

在金川县域内加工，以产自金川县域内的金川雪梨鲜果为原料，辅以金银花等其他辅料，经挑选、清洗、破碎、榨汁、过滤、酶解或不酶解、浓缩、调配（辅以其他辅料）、灌装等工艺加工制成的金川调制雪梨膏。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 金川雪梨鲜果

产自四川省阿坝藏族羌族自治州金川县【（东经 101°13'20"~102°19'02"，北纬 31°04'02"~31°58'15"），海拔高于 2100 米且全年日照大于 2100 小时】，主要分布于金川县勒乌镇、沙耳乡、庆宁乡、咯尔乡、河西乡、安宁镇、卡撒乡、曾达乡、马奈镇、独松乡等 10 个乡镇，具有较强地域特性和代表性且固酸比 $\geq 92 : 1$ 的鸡腿梨、金花梨等品种为主的雪梨鲜果。

雪梨鲜果应新鲜、无腐烂、无虫蛀、无变质。

4.1.2 酶制剂

应符合 GB 1886.174 的规定。

4.1.3 金银花等其他辅料

应符合相关国家标准和有关规定的要求。

4.1.4 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 食品添加剂

应符合食品添加剂的相关质量标准及 GB 2760 的规定。

4.1.6 食品追溯 信息记录要求

应符合国家相关法律法规及 GB/T 37029 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	检 验 方 法
色 泽	棕色至棕褐色	取适量样品于洁净白色容器中，在充足的自然光下，目测其色泽、组织形态/性状、杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋、气味	具有本产品固有的滋味和气味，无涩感、无焦糊味、无	

	异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标		检验方法
	金川雪梨膏	金川调制雪梨膏	
可溶性固形物 (20℃, 以折光计) / (g/100g) \geq	78	75	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计) / (g/100g)	0.5~2.0		GB 12456
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) \leq	0.1		GB 5009.12

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU /g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU /g)	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌 / (CFU /g) \leq	20				GB 4789.15
酵母 / (CFU /g) \leq	20				

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

4.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 ^b 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

^b样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.9 农药残留限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告要求。

4.10 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求执行，并按照 JJF 1070 的规定检验。

4.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

按同一班次、同一生产线、统一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

从成品库内或生产线上随机抽取样品，以满足所需样品的检测数量和留样要求。

5.3 检验类别

检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 出厂检验项目包括：感官要求、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3.1.2 产品需经工厂检验部门或委托检验机构逐批检验合格，附产品检验合格证明方可出厂。

5.3.2 型式检验

型式检验项目包括本文件 4.2、4.3、4.4、4.5 规定的全部项目和相关法规要求的其他项目。型式检验每年不少于一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验。

- a) 工艺和原料发生实质性变化时；
- b) 停产后重新恢复生产时；
- c) 合同规定或客户要求时；
- d) 出厂检验结果与平常记录有较大差异时；
- e) 对产品质量有争议，需要诉讼或仲裁时；
- f) 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时判为该批产品合格。

5.4.2 出厂检验项目或型式检验项目如出现不符合项时，应在同批次产品中加倍抽样复检，判定结果应以复检结果为准。微生物限量和致病菌限量项目不合格时，不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 包装

包装材料和容器应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。

6.4 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。产品不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运。

6.5 贮存

应贮存于阴凉、通风、干燥、具有防鼠防虫的设施的仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物质混存。
