

团体标准

T/CI xxx—2021

金须玉饮

Golden jade beard drink

(征求意见稿)

2021-X-X 发布

2021-X-X 实施

中国国际科技促进会 发布

目 次

前 言.....	2
金须玉饮.....	3
3 技术要求.....	4
3.1 原料要求.....	4
3.2 感官要求.....	4
3.3 理化指标.....	5
3.4 微生物及致病菌限量.....	5
3.5 食品添加剂的使用.....	6
5.1 出厂检验.....	6
5.2 判定规则.....	6
6.1 标签、标志.....	6
6.2 运输.....	7
6.3 贮存.....	7

征文意思网

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》起草。

某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由吉林化工学院提出。

本标准由中国国际科技促进会归口。

本文件起草单位：吉林化工学院、吉林出彩农业有限公司、吉林黄栀花有限公司限公司、吉林国安药业有限公司、吉林省杏林秋实生物科技有限公司。

本文件主要起草人：周鸿立、朱蕴文、金星、张扬、王道君、曹亮亮、齐天嗣、赵晶丽。

金须玉饮

1 范围

本标准规定了植物饮料的术语和定义、产品分类、技术要求、实验方法、检测规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于饮料。

本标准不适用于包装饮用水。

本标准适用于饮料的生产、研发以及饮料产品标准和其他与饮料相关标准的制定。

本标准适用于以玉米须为原料，添加以三氯蔗糖，异抗坏血酸钠，黄原胶，环糊精，食物香精，经清洗、过滤、调配、灌装、封口、灭菌、检测、盖盖、成品入库等工艺制成的饮料—金须玉饮。

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，其最新版本适用于本文件。

GB 5749生活饮用水卫生标准

GB 2760食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB 1353玉米

GB 25531食品安全国家标准食品添加剂三氯蔗糖

GB 1886.28-2016食品安全国家标准食品添加剂异抗坏血酸钠

GB 1886.41-2015食品安全国家标准食品添加剂黄原胶

GB 1886.180-2016食品安全国家标准食品添加剂环糊精

GB 30616-2014食品安全国家标准食品添加剂食物香精

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

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 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 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 7718食品安全国家标准预包装食品标签通则

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1玉米须应符合GB 1353的规定。

3.1.2三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

3.1.3异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28-2016的规定

3.1.4黄原胶应符合GB 1886.41-2015的规定

3.1.5环糊精GB1886.180-2016的规定

3.1.6食物香精GB 30616-2014的规定

3.1.7生产用水符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定

表1感官要求

项目	指标	检测方法
色泽	具有标签标示的植物原料制成的饮料所持有的色泽	GB/T31326-20146.1
滋味及气味	具有该产品特有的滋味及气味	GB/T31326-20146.
状态	无明显分层, 状态均匀, 无沉淀及弱凝胶	GB/T31326-20146.
杂质	无外来杂质	GB/T31326-20146.

3.3 理化指标

应符合表2的规定

表2理化指标

项目	限量	检测方法
铅 (以Pb计) , mg/kg ≤	0.3	GB5009.12-2017
锡 (以Sn计) mg/kg, ≤	150	GB5009.16-2014
多糖含量mg/ml≥	0.8±0.2	NY/1676-2008
黄酮含量mg/ml≥	0.14±0.2	SZDB/Z 349-2019

3.4 微生物及致病菌限量

表3微生物及致病菌限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 CFU/ml≤	5	2	102	104	GB4789.2-2016
大肠杆菌 CFU/ml≤	5	2	1	10	GB4789.3-2016
沙门氏菌 /25ml≤	5	0	0		GB4789.4-2016
金黄色葡萄 球菌CFU/ml ≤	5	1	100	1000	GB4789.10-2016
霉菌CFU/ml	≤20				GB4789.15-2016
酵母CFU/ml	≤20				GB4789.15-2016

3.5 食品添加剂的使用

品种	使用功能	使用量	检验方法
三氯蔗糖	甜味剂	0.015mg/ml	GB 22255
山梨酸钾	防腐剂	0.24g/kg	GB/T 5009.29
异抗坏血酸钠	抗氧化剂	0.2mg/ml	GB 1886.28-2016
黄原胶	增稠剂	0.3mg/ml	GB1886.41-2015
环糊精	稳定剂	0.3mg/ml	GB1886.180-2016
食品香精	调味剂	1.1mg/ml	GB 30616-2014

4 制作过程安全卫生要求

应符合GB 2760的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂。

5.2 判定规则

检验项目全部符合本标准规定要求时，判为合格品。否则，应用留样产品或对同批产品双倍抽样进行不符合项的复验，判定结果以复验结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

食品标签内容应符合 GB 7718，营养标签应符合 GB 28050 的规定，产品包装物上应有明

显标志，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 运输

运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸、撞击、挤压。

6.3 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有垫有材料，离墙离地保存，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品同库储存。

征求意见稿