

中华人民共和国林业行业标准

XX XXXXX—XXXX

余甘子原汁

Phyllanthus emblica raw juice

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(报批稿)

(本草案完成时间：2020年12月17日)

行业标准信息服务平台

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

## 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。

本文件由国家林业和草原局提出。

本文件由全国林化产品标准化技术委员会（SAC/TC 558）归口。

本文件起草单位：中国林业科学研究院资源昆虫研究所、云南天启生物科技有限公司。

本文件主要起草人：甘瑾、冯颖、侯彬、何钊。

行业标准信息平台

# 余甘子原汁

## 1 范围

本文件规定了余甘子原汁的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输。

本文件适用于3.1所定义的余甘子原汁。

## 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/T191 包装储运图示标志
- 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 4789.15 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 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- 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/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 余甘子原汁 *Phyllanthus emblica* raw juice

以成熟新鲜的余甘子(*Phyllanthus emblica* L.)果实为原料,经拣选、清洗、破碎、机械压榨、澄清、过滤、杀菌、分装等工艺加工而成、未经调配的原榨余甘子原汁。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原料要求

4.1.1 余甘子原料为已成熟的新鲜果实,无腐烂、无虫蛀、无杂质。

4.1.2 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定

##### 4.2 感官指标

应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	浅黄色至黄棕色,色泽均匀一致
形态	均匀稍混浊汁液,久置允许有少许沉淀
气味和滋味	具有余甘子固有的气味,无异味;口感酸涩,回甜
杂质	无正常视力可见的外来杂质

##### 4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物(20℃,以折光计)/ (%)	≥ 8.0
总酸(以柠檬酸计)/ (g/L)	≥ 16.00
维生素C / (mg/100mL)	≥ 200.0
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> / (mg/L)	≤ 20
<sup>a</sup> 仅适用于金属罐装产品	

##### 4.4 产品安全要求

###### 4.4.1 微生物指标

4.4.1.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.4.1.2 非经商业无菌生产的产品,其微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
大肠菌群/ (CFU/mL)	5	2	1	10
霉菌/ (CFU/mL)	≤	20		

表3 微生物指标（续）

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
酵母菌/（CFU/ mL） ≤	20			
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按GB 29921中饮料的规定执行			
<p><b>注：</b>表中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值的样品数；m为微生物指标可接受水平限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。在n个样品中，允许全部样品中相应微生物指标检验值小于或等于m值；允许有≤c个样品其相应微生物指标检验值在m值和M值之间；不允许有样品相应微生物指标检验值大于M值。</p>				
<p><sup>a</sup>样品的采集及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行；</p>				

#### 4.4.2 污染物限量

按GB 2762中果蔬汁类及其饮料的规定执行。

#### 4.4.3 真菌毒素限量

按GB 2761中果蔬汁类及其饮料的规定执行。

#### 4.4.4 农药残留限量

按GB 2763的规定执行。

#### 4.4.5 食品添加剂

按GB 2760的规定执行。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官指标的检验

取约50 mL混合均匀的余甘子原汁于无色透明的容器中，在自然光线或者相当于自然光下，观察其色泽、形态及有无杂质，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

#### 5.2 理化指标的测定

##### 5.2.1 可溶性固形物的测定

按GB/T 12143规定的方法执行。

##### 5.2.2 总酸的测定

按GB/T 12456中第4章PH电位法规定的方法执行。

##### 5.2.3 维生素C的测定

按GB 5009.86中第三法 2,6-二氯酚酚滴定法规定的方法执行。

##### 5.2.4 锌、铜、铁总和的测定

锌、铜、铁总和(mg/L) = 锌(mg/L) + 铜(mg/L) + 铁(mg/L)，其中锌、铜、铁测定分别按照GB 5009.13、GB 5009.14及GB 5009.90规定的方法执行。

### 5.3 微生物指标的检验

#### 5.3.1 菌落总数的检验

按GB 4789.2规定的方法检验。

#### 5.3.2 大肠菌群的检验

按GB 4789.3规定的方法检验。

#### 5.3.3 霉菌、酵母的检验

按GB 4789.15规定的方法检验。

## 6 检验规则

### 6.1 检验批与抽样

#### 6.1.1 检验批

由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

#### 6.1.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，同一批产品中随机抽取至少10个独立包装，检样和备样每份抽样不少于2000 mL（不少于5个独立包装），1份检验，1份留存备查。

### 6.2 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格后方可出厂。检验项目为：感官指标、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

### 6.3 型式检验

一般情况下，型式检验每半年至少进行一次，型式检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

### 6.4 判定规则

6.4.1 检验指标全部合格时，判整批产品合格。

6.4.2 检验指标中微生物指标的一项不符合本标准，判定该批产品不合格，不得复检。

6.4.3 检验指标中，除微生物指标外，如有指标不符合标准要求时，应重新按两倍样件抽样，重新检验不合格指标，以复验结果为准。如复检结果仍不符合规定的要求，则判定该产品为不合格。

## 7 标志、包装、贮存和运输

### 7.1 标志

#### 7.1.1 包装标签、标识

应符合GB 7718及GB 28050的规定。

#### 7.1.2 包装图示标志

应符合GB/T 191的规定。

#### 7.2 包装

包装材料和容器应符合国家食品安全标准及有关规定。

#### 7.3 贮存

本产品应保存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风的室内仓库，并设有防蝇、防鼠、防尘、防潮等设施，不得与有毒、有害、有污染的物品混贮，应实行先进先出的原则。

#### 7.4 运输

运输车辆应清洁卫生、干燥，有防止日晒雨淋的设施，装卸时应轻装轻放、严禁与有毒、有害、有异味、有污染的物品混运。

#### 7.5 保质期

企业可在12-36个月的范围中，根据产品的包装及贮藏条件等具体情况自定保质期。

---

行业标准信息平台