ICS 67.040
CCS X 10

T/CS

团 体 标 准

T/CS 064—2025

天然梅精

Natural plum essence

2025-07-23 发布 2025-07-23 实施

中国商品学会 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　试验方法 3
6　检验规则 4
7　标签、标志、包装、运输和贮存 5
参考文献 6

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。

本文件由溜溜果园集团股份有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：溜溜果园集团股份有限公司、安徽溜溜梅研究院有限公司、中国农业科学院农产品加工研究所、广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、中国保健协会食物营养与安全专业委员会。

本文件主要起草人：杨帆、卢建龙、段玉权、余元善、徐荣莽、胡燕、曹荣升、孙莉。

天然梅精

1 范围

本文件规定了天然梅精的技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于天然梅精。

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/T 191 包装储运图示标志

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10468 水果和蔬菜产品pH值的测定方法

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

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

天然梅精 natural plum essence

以青梅为原料，不添加其他辅料和食品添加剂，经清洗、榨汁、过滤、浓缩、灌装等加工工艺制成的可用水冲调饮用，或用于生产饮料或其他食品的浓缩汁。

4 技术要求

4.1 原料要求

青梅应成熟适度，无畸形、无腐烂、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 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
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	无异味、无异臭
状态	无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
总酸（以柠檬酸计）/%	≥30
可溶性固形物（20 ℃ 折光计法）/%	≥60
pH 值	1.8～4.0

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 中浓缩果蔬汁（浆）的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中浓缩果蔬汁（浆）的规定。

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763、GB 2763.1 的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中饮料的规定。

4.6.2 其他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			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10^2	10^4
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^2
霉菌/（CFU/g）	≤20			
酵母/（CFU/g）	≤20			
[a] 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。				

4.7　净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

4.8　生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12695 的规定。

5　试验方法

5.1　感官

取一定量混合均匀的被测样品置 50 mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，品尝滋味，检查其有无异物。

5.2　理化指标

5.2.1　总酸

按 GB 12456 规定的方法测定。

5.2.2　可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

5.2.3　pH 值

按 GB/T 10468 规定的方法测定。

5.3　污染物限量和真菌毒素限量

5.3.1　污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。

5.3.2　真菌毒素限量按 GB 2761 规定的方法测定。

5.4　农药残留限量

按 GB 2763、GB 2763.1 规定的方法测定。

5.5　微生物限量

5.5.1　致病菌

按 GB 29921 规定的方法测定。

5.5.2 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.5.3 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法测定。

5.5.4 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.5.5 酵母

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.6 净含量

按 JJF 1070 的规定进行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一班次生产的同规格产品为一组批。

6.2 取样

从每批产品中随机抽取样品,抽样基数不少于 200 个包装,抽样数量为 18 个包装,样品分为 2 份,1 份检验，1 份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应进行出厂检验，并出具产品合格证明后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、总酸、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本文件规定的全部项目。

6.4.2 每年至少应对产品进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

a) 更改主要原料；
b) 工艺有较大变化；
c) 长期停产后恢复生产；
d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本文件要求时，判该批产品为合格品。

6.5.2 若检验结果中有项目不符合本文件要求，可以在原批次产品中双倍抽样复验一次，判定以复验结果为准。复验时若仍有一项或一项以上指标不符合本文件要求，则判该批产品为不合格品。微生物指

标不得复检。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味，符合相关标准及规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、无异味，不应与有毒、有异味、有腐蚀性物品混装混运。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，不应与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀物品混贮。

参 考 文 献

[1] GB 7101 食品安全国家标准 饮料

[2] GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）