

ICS 67.160.20

X 51

T/BJSCYHYXH

团 体 标 准

T/BJSCYHYXH 003-2019

老北京熬制酸梅汤

Traditional Beijing boiled syrup of plum

2019-11-02 发布

2020-01-01 实施

北京市餐饮行业协会 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由北京市餐饮行业协会提出并归口。

本标准由中国检验检疫科学研究院综合检测中心、北京果耶有限公司牵头组织制定。

本标准起草单位：

中国检验检疫科学研究院综合检测中心

北京果耶有限公司

枝江宏源果耶饮品有限公司

本标准联合起草单位：

北京胜利穆斯林文化园有限公司

北京便宜坊烤鸭集团有限公司

管式餐饮（北京）有限公司

北京胡大餐饮管理有限公司

北京姚记炒肝店

北京市紫光园餐饮有限责任公司

蜀海（北京）供应链管理有限责任公司

北京红花大海碗餐饮有限责任公司

北京京天红食品有限公司

印巷小馆（北京）餐饮管理有限公司

北京亿吧吧餐饮有限责任公司

秋乐星农科技发展（北京）有限公司

禾绿餐饮集团

中瑞德泰生物科技集团有限公司

本标准主要起草人：汤庆顺、赵军利、贺保贵、安少宁、乐粉鹏、李涛、刘少峰、李阳、姚鄂、周锦、李洋、单忠宝

本标准由北京市餐饮行业协会、中国检验检疫科学研究院综合检测中心负责解释。

引言

食品安全问题影响人体健康，不规范使用食品添加剂的现象普遍存在，目前市场上给消费者提供较多的是采用食品添加剂调制的酸梅汤。老北京传统熬制酸梅汤不添加任何食品添加剂，采用天然原料和传统熬制工艺。为了传承和规范老北京传统熬制酸梅汤的工艺和配方，特制定本团体标准。

本标准的实施对老北京传统熬制酸梅汤具有规范性指导意义。

第三方机构在采用本标准开展评价等商业活动时，需由本标准牵头单位书面确认。

老北京熬制酸梅汤

1 范围

本标准规定了老北京熬制酸梅汤的技术要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以水、冰糖、乌梅、山楂、桂花、橘皮（陈皮）等为原料，采用老北京传统熬制工艺，经熬制、过滤、杀菌、灌装、包装等工序而制成的酸梅汤饮品，原料采用天然原料，不可添加食品添加剂。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 5750 生活饮用水标准检验方法

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

GB16325 干果食品卫生标准-

GB 31326 植物饮料

GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准食品中合成着色剂的测定

GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

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

SN/T 1743 食品中诱惑红、酸性红、亮蓝、日落黄的含量检测高效液相色谱法

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文件。

3.1 老北京传统熬制工艺：Traditional boiling technology of old beijing

采用金属锅熬制，分两次熬制，乌梅、山楂、橘皮等先熬制 50 分钟，桂花、白糖等再熬制 10 分钟。

3.2 熬制酸梅汤：Boiled syrup of plum

以水、冰糖、乌梅、山楂、桂花、橘皮（陈皮）等为原料，经熬制、过滤、杀菌、灌装、包装等工序制成的具有乌梅特征风味的饮品，原料采用天然原料，不可添加任何食品添加剂。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生产用水：应符合 GB5749 的规定。

4.1.2 冰糖：应符合 QB/T35883 的规定。

4.1.3 乌梅、山楂、橘皮（陈皮）等原料应符合 GB16325 的规定，最大农药残留应符合 GB2763 的规定。

4.1.4 桂花：应符合 NY/T1506-2015 的规定。

4.2 工艺要求

4.2.1 熬制

采用金属锅熬制，分两次熬制，乌梅、山楂、橘皮先熬制 50 分钟，桂花、白糖等再熬制 10 分钟。

4.2.2 灭菌

采用超高温瞬时灭菌。

4.2.3 灌装

灌装温度 40℃。

4.2.4 冷却

冷却到 20~30℃。

4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定

表1感官要求

项目	要求
状态	汁液均匀，允许有少量沉淀
色泽	具有酸梅汤特有的颜色，微红或棕褐色
气味与滋味	具有乌梅特有的风味特征，无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.4 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	检测方法
可溶性固形物含量/(%)	≥3.0	GB/T 12143
总酸(以一水柠檬酸计)/(g/kg)	≥0.5	GB/T 12456
苯甲酸	不得检出	GB 5009.28
山梨酸	不得检出	GB 5009.28
糖精钠	不得检出	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)	不得检出	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)	不得检出	GB/T 5009.140
柠檬黄	不得检出	GB 5009.35
日落黄	不得检出	GB 5009.35
苋菜红	不得检出	GB 5009.35
胭脂红	不得检出	GB 5009.35
亮蓝	不得检出	GB 5009.35

诱惑红	不得检出	SN/T 1743
铅/(mg/L)	≤0.025	GB 50019.12

4.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6 微生物限量

产品微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	指标	检测方法
菌落总数/ (cfu/mL)	≤100	GB 4789.2
大肠菌群 (MPN/100mL)	≤3	GB 4789.3-2003
霉菌/(cfu/nL)	≤10	GB 4789.15
酵母/ (cfu/mL)	≤10	GB 4789.15
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

4.7 净含量

单位定量包装商品的净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令（第 75 号）《定量包装商品计量监督管理办法》，净含量检验按照 JJF 1070 的规定执行。

4.8 生产加工过程

4.8.1 产品生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 和 GB12695 的规定。

4.8.2 应具备生产，检测，流通全程可追溯，产品上应加贴溯源标识。

5 检验规则

5.1 取样

每批产品随机抽取样量:至少 12 个最小独立包装（总体积不小于 2L），分别用于感官、理化、污染物、微生物检验及留样。

5.2 出厂检验

每批产品出厂时，至少应对感官指标、污染物指标和微生物指标进行检测，其他指标定期抽检。

5.3 型式检验

按照 GB/T 31326 中的要求及本标准技术要求中规定的所有项目均为型式检验项目，每年至少检验一次，或当出现下列情况之一时进行检验：

- a)原料、工艺、设备发生较大变化时；
- b)停产后重新恢复生产时；
- c)出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- d)指标有较大波动时。

5.4 判定规则

检验项目如不符合本标准要求时，应从该批次产品中加倍量抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格的，则判定该批次产品为不合格。

6 标识、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB7718、GB28050 的规定。

6.1.2 包装箱标志应符合相关标准及规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合食品安全相关法律法规及标准要求。

6.2.2 包装容器外部应保持清洁、密封、无渗漏现象，标签封贴紧密牢固。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应保持清洁、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运输。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

6.4 贮存和保质期

6.4.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

6.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有 100 mm 以上的垫板，在上述贮存环境中，保质期为 12 个月。