ICS 67.080.10
CCS X24

**44**

广东省地方标准

DB44/T \*\*\*\*—2025

余甘子及其制品

Emblic myrobalon and their products

征求意见稿

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

|  |  |
| --- | --- |
| 广东省市场监督管理局 | 发布 |

目  次

[前言 II](#_Toc93ba12a8-9b20-41ed-869c-08e226f0f9d4)

[1 范围 1](#_Tocacda6537-bff0-49f7-addb-74e2a55b903d)

[2 规范性引用文件 1](#_Toce86a1b7c-e3df-4174-af90-c750bb00f107)

[3 术语和定义 1](#_Tocc98199a5-5db7-4031-84eb-45ab6667008e)

[4 技术要求 2](#_Toc4acc63b2-3c91-45f5-97ac-1c4cf36655cc)

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。

本文件由广东省市场监督管理局提出并归口 。

本文件起草单位：中国热带农业科学院农产品加工研究所、……。

本文件主要起草人： XXXX 。

余甘子及其制品

1. 范围

本文件适用于广东产余甘子及其制品。

1. 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/T 191 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 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12456 食品安全国家标准 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 预包装食品中致病菌限量

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

余甘子 emblic myrobalon

大戟科植物余甘子*Phyllanthus emblica* L.的成熟果实，俗名：油甘子、滇橄榄、山油甘。

3.2

余甘子制品 emblic myrobalon products

以余甘子为主要原料，添加（或不添加）其他辅料，经相应工艺加工制成的预包装食品，主要包括余甘子蜜饯、余甘子果干以及余甘子果酱。

3.2.1

余甘子蜜饯 emblic myrobalon preserve

以余甘子为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂和其他辅料，经糖或蜂蜜或食盐腌制（或不腌制）等工艺制成的制品，包括蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类和果丹类等。

3.2.2

余甘子果干 emblic myrobalon dried fruits

以余甘子为主要原料，经脱水，未经腌制，添加（或不添加）食品添加剂而制成的果干。

3.2.3

余甘子果酱 emblic myrobalon jam

以余甘子、余甘子果汁或果浆和糖等为主要原料，经预处理、煮制、打浆（或破碎）、配料、浓缩、包装等工序制成的酱状产品。

1. 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 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 | 检验方法 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，供直接食用的余甘子及其制品还应用温开水漱口，品尝滋味 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味和气味，无异味 |
| 状态 | 具有产品应有的状态，无霉斑、无 变质，无正常视力可见外来异物 |

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 水分/（g/100g） |  | GB 5009.3 |
|  余甘子果干 ≤ | 25 |

4.4 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

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

4.6.1 余甘子制品致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品类的规定。

4.6.2 按罐头工艺生产的余甘子制品应符合罐头食品商业无菌要求，按GB 4789.26 规定的方法检验。

4.6.3 非罐头工艺生产的余甘子制品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 | 103 | 104 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3 |
| 霉菌/（CFU/g） ≤ | 50 | GB 4789.15 |
| a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。 |

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 标志、标签

4.8.1 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

4.8.2 标签

标签上的字迹应准确、完整、清晰，预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。

