

ICS 67.080.01
Y 60

T/JGE

团 体 标 准

T/JGE XXXX—2023

江西绿色生态 发酵果蔬制品

Jiangxi Green Ecology-Fermented products of fruit and vegetable

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前 言	2
引 言	3
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语与定义	5
4 基本要求	5
5 评价指标	7
6 品牌互认	8

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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：江中食疗科技有限公司、南昌旷达生物科技有限公司。

本文件主要起草人：付玉梅、帅高平、尧梅香、秦巧莉、梅锐、朱晓娟。

引 言

“江西绿色生态 发酵果蔬制品”指标水平说明：

- 本标准与 QB / T 5356-2018《果蔬发酵汁》相比，新增固体制剂型发酵果蔬制品相关技术要求；
- 本标准中“可溶性固形物(汁型)≥6.0%、可溶性固形物(浆型)≥8.0%”，优于 QB / T 5356-2018《果蔬发酵汁》中“可溶性固形物(汁型)≥3.0%”的要求；
- 相比 QB / T 5356-2018《果蔬发酵汁》，本标准中“总酸(以乳酸计)/(g/kg)”对每一种类型的发酵果蔬制品做了细化要求，汁型≥1.2 g/kg、浆型≥3.2 g/kg、固体制剂型≥7.2 g/kg；
- 相比 QB / T 5356-2018《果蔬发酵汁》，本标准中“总膳食纤维(以干基计)/(g/100g)”对每一种类型的发酵果蔬制品做了细化要求，汁型≥0.6 g/100g、浆型≥1.0 g/100g、固体制剂型≥4.0 g/100g；
- 本标准与 QB / T 5356-2018《果蔬发酵汁》相比，新增“β-胡萝卜素/(mg/kg)(该指标仅适用于添加了胡萝卜与芒果的产品)”的指标要求；
- 本标准中“乙醇≤3.0 g/kg”，优于 QB / T 5356-2018《果蔬发酵汁》中“乙醇≤5.0 g/kg”的要求。

江西绿色生态 发酵果蔬制品

1 范围

本文件规定了规定了“江西绿色生态 发酵果蔬制品”品牌认证的基本要求、评价指标、品牌互认等内容。

本文件适用于发酵果蔬制品的生产经营主体开展“江西绿色生态 发酵果蔬制品”品牌评价或认证。

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/T 317 白砂糖

GB 1886.318 食品安全国家标准 食品添加剂 玉米黄

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.88-2014 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8978 污水综合排放标准

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准

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 13271 锅炉大气污染物排放标准

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 19001 质量管理体系 要求

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
 GB/T 24256 产品生态设计通则
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范
 GB/T 31273 速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范
 GB/T 32161 生态设计产品评价通则
 GB/T 33635 绿色制造 制造企业绿色供应链管理 导则
 DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求
 《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》（卫生部公告2008年第12号）

3 术语与定义

DB36/T 1138界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

发酵果蔬制品 fermented products of fruit and vegetable

以水、益生菌发酵果蔬浆为主要原料，添加或不添加白砂糖、叶黄素酯、玉米黄、食品添加剂（三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾），经调配、过滤、干燥、灌装、灭菌等工艺制成的发酵果蔬制品。

3.2

江西绿色生态 发酵果蔬制品 Jiangxi Green Ecology-Fermented products of fruit and vegetable

符合“江西绿色生态”品牌评价通用技术要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价活动的发酵果蔬制品。

4 基本要求

4.1 主体资质

4.1.1 生产经营主体应按照 GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 24001 的要求，建立质量、食品安全、环境等相关管理体系并有效运行。

4.1.2 生产经营主体近三年未发生重大安全生产或食品安全事故。

4.2 原、辅料要求

4.2.1 发酵果蔬浆

4.2.1.1 以新鲜果蔬为主要原料，采收后应直接使用或按照 GB/T 29372 的相关规定，使其具有果蔬产品原有品质和新鲜度，完整、良好、清洁、无霉烂和病虫害。

4.2.1.2 以乳酸菌发酵剂（菌种：植物乳杆菌 *Lactobacillus Plantarum*、副干酪乳杆菌 *Lactobacillus paracasei*、嗜酸乳杆菌 *Lactobacillus acidophilus*）为辅料，添加或不添加食品营养强化剂维生素 C，经清洗、预处理、调配、发酵、杀菌、冷却、灌装等工艺加工制成的产品，其质量要求应符合表 1 的规定。

表 1 乳酸菌发酵果蔬浆的质量要求

项 目	指 标			
色泽	具有胡萝卜的正常颜色			
滋味、气味	具有发酵胡萝卜特有的滋味和香气，无异味			
组织和形态	粘稠浆状			
杂质	无肉眼可见的外来杂质			
可溶性固形物（20℃折光计法）/（%）	≥	1.0		
总酸（以乳酸计）/（g/kg）	≥	1.0		
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.2		
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.5		
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计）/（mg/kg）	≤	10		
微生物限量	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
菌落总数	≤	1000		
大肠菌群	≤	30 MPN/100g		
霉菌	≤	20		
酵母	≤	20		
注： ^a 样品的采样按GB 4789.1执行				

4.2.2 其他辅料

4.2.2.1 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2.2.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求。

4.2.2.3 叶黄素酯应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）的要求。

4.2.2.4 玉米黄应符合 GB 1886.318 的要求。

4.2.2.5 其他原料及辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 以及相应质量标准和有关规定。

4.3 生产加工要求

4.3.1 果蔬发酵制品生产加工工艺：清洗→破碎→打浆→调配→发酵→杀菌→冷却→无菌灌装。

4.3.2 生产加工过程应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

4.3.3 食品添加剂和食品营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.4 包装储运要求

4.4.1 包装材料和容器应符合 GB 4806.1 的要求，并且应采用食品级可再生利用或可降解材料，不得使用回收材料。

4.4.2 包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外，还须标示单位包装的净含量和总数量。

4.4.3 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，标签上应注明产品类型（汁型或浆型、非调配型或调配型、活菌型或灭菌型）。包装储运图示标志应按 GB/T 191 的要求。

4.4.4 应依据产品特性，贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，不应露天存放，不应与有毒有污染的物品或其他杂物混存。

4.4.5 产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压。运输工具应清洁、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。

5 评价指标

5.1 对于第4章基本要求的发酵果蔬制品，由第三方认证机构按照表1的要求开展“江西绿色生态”品牌评价。

表2 “江西绿色生态”发酵果蔬制品评价指标要求

序号	一级指标	二级指标				判定依据和方法 (推荐)	
1	资源节约	应积极采用先进生产技术，节约水、电等能源资源和人力成本，提高生产效率				查看能源计量使用记录、生产管理制度文件、生产记录、采购凭证，实地走访	
2		原料综合利用率 $\geq 90\%$ ，生产废弃物应进行资源化回收或循环利用					
3		应对冷凝水和冷却水等进行充分循环使用或回收利用					
4		产品包装应符合 GB 23350 的要求，限制过度包装，宜采用可降解或可再生利用材料					
5	环境保护	企业的污染物总量控制，应符合国家和地方规定的污染物排放总量的控制指标				查看环境监测结果，排放限值以当地环境部门允许值为准	
6		生产污水排放应符合 GB 8978 的要求					
7		烟尘颗粒物最高可排放浓度应符合 GB 13271 的要求					
8		厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定					
9		生产垃圾分类处理，干湿分离，防止二次污染					
10	生态协同	设计生产工艺路线时，应以生态环境的负面影响最小作为基本原则，应符合 GB/T 24256 和 GB/T 32161 的要求				查看制度文件，工艺路线、加工过程、以及供应商相关文件	
11		企业应按照 GB/T 33635 的要求，推行绿色供应链管理，带动供应链上下游企业持续提高资源利用效率，改善环境绩效，实现绿色发展					
12	质量引领	类别	汁型	浆型	固体制剂型	—	
13		感官指标	性状	液体	浆状或膏状	粉末状	将样品置于洁净的无色透明烧杯中，于明亮处目测其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品尝其滋味
14			色泽	具有所标志的该种（几种）水果、蔬菜制成的产品相符的色泽			
15			气味	具有所标志的该种（几种）水果、蔬菜制成的产品应有的香气，无异常气味			
16			滋味	具有所标志的该种（几种）水果、蔬菜制成的产品应有的滋味，无异常味道			
17			杂质	无肉眼可见的外来杂质			
18		理化指标	可溶性固形物/(%)	≥ 6.0	≥ 8.0	—	GB/T 12143
19			水分/(%)	—	—	≤ 6.0	GB 5009.3
20			灰分/(%)	—	—	≤ 7.0	GB 5009.4
22			总酸（以乳酸计）/(g/kg)	≥ 1.2	≥ 3.2	≥ 7.2	GB 12456
23	总膳食纤维（以干基计）/(g/100g)		≥ 0.6	≥ 1.0	≥ 4.0	GB 5009.88-2014	

24		β -胡萝卜素/ (mg/kg) (该指标 仅适用于添加了胡 萝卜与芒果的产 品)	≥ 1.0	≥ 1.5	≥ 0.5	GB 5009.83
25		乙醇 (g/kg)	≤ 3.0		—	GB/T 12143
26	安全 卫生 指标	农药残留限量	农药残留限量应符合 GB 2763 中对水果和蔬菜的要求			查看产品检测报告
27		污染物限量	污染物限量应符合 GB 2762 中对发酵水果 (蔬菜) 制品的要求			查看产品检测报告
28		真菌毒素限量	真菌毒素限量应符合 GB 2761 中对水果及其制品的要求			查看产品检测报告
29		致病菌限量	致病菌限量应符合 GB 4789.26 中的商业无菌要求			查看产品检测报告
注：“江西绿色生态”品牌评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指DB36/T 1138的第5章中规定的资源节约属性、环境保护属性、生态协同属性和质量引领属性。二级指标是一级指标的具体化。						

5.1.1 品牌评价相关方应持续对资源节约、环境保护、生态协同、质量引领属性的二级指标进行细化，且细化的指标应遵循先进性、合理性和适用性原则。

5.1.2 “江西绿色生态”评价机构按照 DB36/T 1138 和本文件的要求，对参评的产品出具评价报告，符合评价要求，“江西绿色生态”认证证书和标志。

6 品牌互认

6.1 通过“赣出精品”等区域公用品牌认定的果蔬发酵制品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.2 拥有“江西绿色生态”和“赣出精品”双重品牌证书和标志的果蔬发酵制品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益，接受双方品牌监督管理的有关规定。