

# T/JGE

## 江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0070—2023

### 江西绿色生态 崇义南酸枣糕

Jiangxi Green Ecology- Chongyi fruit pastry of *Choerospondias axillaris*



2023 - 11 - 08 发布

2023 - 11 - 15 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布



目 次

前 言 ..... II

引 言 ..... III

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 2

4 基本要求 ..... 2

5 评价要求 ..... 3

6 品牌互认 ..... 4

附录 A（规范性附录）崇义南酸枣糕中原花青素含量测定方法 ..... 5

## 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：江西齐云山食品有限公司、崇义县市场监督管理局、赣州宏望食品有限公司、江西华中标准化事务所。

本文件主要起草人：刘继延、凌华山、刘志高、刘志恒、郑彦燕、唐雨、田潘婷、陈斌、刘华妹、江鹏。

## 引 言

“江西绿色生态 崇义南酸枣糕”指标水平说明：

- 安全卫生指标：铅（以 Pb 计） $\leq 0.5$  mg/kg 严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定的“水果及其制品[蜜饯]” $\leq 0.8$  mg/kg；
- 理化指标：总黄酮 $\geq 350$ mg/100g 严于 DB36/T 1247-2020《地理标志产品 崇义南酸枣糕》中规定的总黄酮 $\geq 300$ mg/100g，增加了“原花青素 $\geq 1.5$ g/100g”，“膳食纤维 $\geq 1.5$ g/100g”。



# 江西绿色生态 崇义南酸枣糕

## 1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 崇义南酸枣糕”品牌认证的基本要求、评价指标、品牌互认等内容。  
本文件适用于崇义南酸枣糕产品开展“江西绿色生态”品牌的自我评价和第三方认证活动。“江西绿色生态 崇义南酸枣糕”产品的质量检测可参照本文件执行。

## 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- 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 8978 污水综合排放标准
- GB/T 10782 蜜饯质量通则
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 16297 大气污染物综合排放标准
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB/T 20883 麦芽糖
- 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 预包装食品营养标签通则
- GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
- 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
- NY/T 436 绿色食品 蜜饯
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- DB36/T 420 江西省工业企业主要产品用水定额
- DB36/T 672 果用南酸枣丰产栽培技术规程
- DB36/T 1090 江西省食品安全地方标准 南酸枣糕生产卫生规范
- DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求
- DB36/T 1247-2020 地理标志产品 崇义南酸枣糕

DB36/T 1697 加工用南酸枣鲜果质量等级

### 3 术语和定义

DB36/T 1138 和 DB36/T 1247 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**南酸枣** *Choerospondias*

拉丁学名 *Choerospondias axillaris* (Roxb.) Burtt et Hill, 又名五眼果、广枣、山枣、酸醋果、鼻涕果等, 属于无患子目漆树科南酸枣属植物的果实。

#### 3.2

**崇义南酸枣糕** *Chongyi fruit pastry of Choerospondias axillaris*

以地理标志产品保护范围内野生或人工种植的崇义南酸枣为主要原料, 按照 DB36/T 1247 规定的加工工艺制作而成的果糕类食品。

#### 3.3

**江西绿色生态 崇义南酸枣糕** *jiangxi green ecology—Chongyi fruit pastry of Choerospondias axillaris*

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件要求, 并通过“江西绿色生态”品牌认证的崇义南酸枣糕。

### 4 基本要求

#### 4.1 原、辅料要求

4.1.1 选用地理标志产品保护范围内的新鲜、成熟、无溃烂、无虫害、无霉变、杂质少的南酸枣, 原料产地环境应符合 DB36/T 1247 的规定, 南酸枣鲜果应符合 DB36/T 1697 的规定。

4.1.2 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的要求。

4.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.4 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的要求。

4.1.5 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的要求。

4.1.6 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.1.7 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

4.1.8 其它辅料应符合相应产品标准的要求。

#### 4.2 生产加工管理

4.2.1 企业应具备食品生产许可证, 建立和实施 GB/T 22000、GB/T 24001 管理体系。

4.2.2 生产加工场所选址应符合 GB 14881 的要求。

4.2.3 南酸枣的采收和验收应符合 DB36/T 1247 和 DB36/T 1697 的规定。

4.2.4 建立质量追溯系统, 记录从原材料、生产、加工、贮存、运输等全过程的关键信息。

4.2.5 生产过程和工艺应符合 DB36/T 1247 的要求。

4.2.6 生产加工卫生要求及管理应符合 GB 14881 和 DB36/T 1090 的要求。

4.2.7 产品卫生要求应符合 GB 14884 和 DB36/T 1247 的要求。

4.2.8 厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区, 并采取有效分离或分隔。如: 通常可划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区。

4.2.9 厂房的面积和空间应与生产能力相适应, 便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。

4.2.10 厂房和车间应保持清洁, 生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等应定期清洁消毒。食品加工人员及相关岗位的从业人员应经过食品安全知识培训, 食品加工人员应取得健康证明。



### 4.3 标签、标志、包装、运输和贮存

4.3.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

4.3.2 标志应符合 GB/T 191 的规定，“江西绿色生态”标志的使用应符合《“江西绿色生态”标志管理办法》。

4.3.3 包装应符合 NY/T 658 的要求，包装容器封口严密，不得破损泄漏。

4.3.4 产品应存放在清洁、阴凉、通风、干燥处，贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、剧烈撞击等。不得与有毒、有害或有异味物品一同贮存和运输。

## 5 评价要求

5.1 对符合本文件第4章基本要求的崇义南酸枣糕，认证机构应依据表1的要求开展“江西绿色生态 崇义南酸枣糕”评价和认证。

表1 “江西绿色生态 崇义南酸枣糕”评价指标

序号	一级指标	二级指标			评价方法
1	资源节约	生产过程中采用机械设备代替人工，应节约水、电等能源资源和人力成本，提高生产效率，企业生产制造用水定额应符合DB36/T 420通用值的规定			查看制度文件、生产记录、采购凭证，实地走访
2		按照GB/T 33635的要求对原料采购、储存、运输环节做好防护，减少原料损失			
3		崇义南酸枣糕原料综合利用率≥90%，原料果渣应进行资源化回收或循环利用			
4		包装应符合NY/T 658和GB 23350的要求，包装材料宜采用可再生利用或可降解材料			
5	环境保护	生产废气排放浓度应符合GB 16297的规定和相关法律法规要求			查看环境监测报告，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的规定和相关法律法规要求			
7		厂界环境噪声应符合GB 12348的规定和相关法律法规要求			
8		产品生产过程中产生的废弃物实现无害化处理			
9	生态协同	带有种植基地的企业通过科学管理，保持生产基地可持续发展，发挥基地生态系统保护土壤、森林资源、调节气候等生态保护功能			查看制度文件，工艺路线和加工过程
10		设计生产工艺路线时，应符合GB/T 24256和GB/T 32161的规定，应以生态环境的负面影响最小作为基本原则			
11		应按照 GB/T 33635 的规定，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	感官指标	色泽	颜色呈琥珀色至黄褐色，略透明	取适量样品，置于清洁干燥的白瓷盘中，在自然光线下目测其组织形态、色泽和杂质；鼻嗅其气味；口尝其滋味
13			组织形态	块形完整，无残缺	
14			气味和滋味	口感柔滑不粘牙，酸甜适中，有韧性、无异味，具有产品本身的滋味与香气	
15			杂质	无肉眼可见外来杂质	
16		理化指标	水分，g/100g	10～20	

表1 “江西绿色生态 崇义南酸枣糕”评价指标（续）

序号	一级指标	二级指标			评价方法		
17		安全卫生指标	总糖（以葡萄糖计），g/100g	≤75	查看检测报告，检测方法：GB/T 10782		
18			总酸, g/100g	≤2.3	查看检测报告，检测方法：按GB/T 12456中规定的方法		
19			糖酸比	32:1~47:1	总糖/总酸		
20			总黄酮，mg/100g	≥350	查看检测报告，检测方法：DB36/T 1247-2020《地理标志产品 崇义南酸枣糕》附录C		
21			原花青素，g/100g	≥1.5	查看检测报告，检测方法执行附录A		
22			膳食纤维，g/100g	≥1.5	查看检测报告，检测方法：GB 5009.88		
23			安全卫生指标	铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	查看检测报告，检测方法：GB 5009.12	
24							
25		真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定					查看检测报告
26		微生物限量应符合GB 14884的规定					
注：“江西绿色生态” 崇义南酸枣糕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。							

5.2 符合第4章基本要求和表1评价要求且通过认证的产品，则授予“江西绿色生态”认证证书和标志。

5.3 品牌评价相关方可持续对资源节约、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。

## 6 品牌互认

6.1 通过“赣鄱正品”品牌臻品认定的崇义南酸枣糕产品，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 已获得绿色食品、有机食品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”臻品品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的崇义南酸枣糕产品，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。

6.4 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的崇义南酸枣糕产品，应接受双方品牌监督管理的有关规定。

## 附 录 A

(规范性附录)

## 崇义南酸枣糕中原花青素含量测定方法

## A.1 范围

本方法规定了崇义南酸枣糕中原花青素含量的测定方法。

## A.2 原理

原花青素是含有儿茶素和表儿茶素单元的聚合物。原花青素本身无色，但经过用热酸处理后，可以生成深红色的花青素离子。本法用分光光度法测定原花青素在水解过程中生成的花青素离子。计算试样中原花青素含量。

## A.3 试剂

A.3.1 甲醇：分析纯。

A.3.2 正丁醇：分析纯。

A.3.3 盐酸：分析纯。

A.3.4 硫酸铁铵： $\text{NH}_4\text{Fe}(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$  溶液：用浓度为 2mol/L 盐酸配成 2%(w/v) 的溶液。

A.3.5 原花青素标准品：葡萄籽提取物，纯度 95%。

## A.4 仪器

A.4.1 分光光度计。

A.4.2 回流装置。

## A.5 分析步骤

## A.5.1 试样的制备

A.5.1.1 片剂：取 20 片试样，研磨成粉状。

A.5.1.2 胶囊：挤出 20 粒胶囊内容物，研磨或搅拌均匀，如内容物含油，应将内容物尽可能挤出。

A.5.1.3 口服液：摇匀后取样。

## A.5.2 提取

A.5.2.1 粉状试样：称取 50—100mg 试样置于 50mL 容量瓶中，加入 30mL 甲醇，超声处理 20min，放冷至室温后，加甲醇至刻度，摇匀，离心或放置至澄清后取上清液备用。

A.5.2.2 含油试样：称取 50mg 试样置于小烧杯中，用 20mL 甲醇分数次搅拌，将原花青素洗入 50mL 容量瓶中，直至甲醇提取液无色，加甲醇至刻度，摇匀。

A.5.2.3 口服液：吸取适量样液(取样量不超过 1mL)置于 50mL 容量瓶中，加甲醇至刻度，摇匀。

## A.5.3 测定

A.5.3.1 标准曲线：称取原花青素标准品 10.0mg 溶于 10mL 甲醇中，吸取该溶液 0、0.1、0.25、0.5、1.0、1.5mL 置于 10mL 容量瓶中，加甲醇至刻度，摇匀。各取 1mL 测定。与试样测定方法相同。

A.5.3.2 试样测定：将正丁醇与盐酸按 95:5 的体积比混合后，取出 6mL 置于具塞锥瓶中，再加入 0.2mL 硫酸铁铵溶液和 1mL 试样溶液，混匀，置沸水浴回流，精确加热 40min 后，立即置冰水中冷却，在加热完毕 15min 后，于 546nm 波长处测吸光度，由标准曲线计算试样中原花青素的含量。显色在 1 小时内稳定。

#### A.6 分析结果表述

试样中原花青素测定结果按下式计算：

$$X(\%) = \frac{m_1 \times v \times 1000}{m \times 1000 \times 1000} \times 100$$

式中：

X——试样中原花青素的百分含量，g/100g；

$m_1$ ——反应混合物中原花青素的量， $\mu\text{g}$ ；

v——待测样液的总体积，mL；

m——试样的质量，mg。

#### A.6.1 结果表示

计算结果保留三位有效数字。

#### A.7 技术参数

相对标准偏差：<10%。

回收率：84.6~94.4%。