

# T/JCBD

## 吉林省品牌建设促进会团体标准

T/JCBD 47—2025

### “吉致吉品”白桦树汁饮品

“Jizhijipin” -birch sap beverage

2025 - 08 - 18 发布

2025 - 08 - 28 实施

吉林省品牌建设促进会 发布

## 前言

本文件按照 GB/T1.1—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。

本文件由吉林省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉林出彩农业产品开发有限公司、吉林桦树生物科技有限公司、长春中医药大学、吉林省农业科学院、吉林医药学院、吉林吉粮江大未来食品科技有限公司、吉林省标准化协会、吉林省产品质量监督检验院、吉林省标准研究院。

本文件主要起草人：郭恒吾、杨靖、丁琴琴、陈永超、严铭铭、张岚、王程、李达、陈升阳、杜文文、刘俊林、张琳琳、李滢倩、王贺阳、陶桃、彭婷遥。

## 引言

吉林长白山及周边区域原始森林覆盖，土壤肥沃且富含矿物质，水源洁净（冰雪融水与天然降水），为白桦树提供了无污染的天然生长环境。冬季漫长严寒（树液浓缩养分），春季昼夜温差大（促进汁液快速流动），造就了白桦树汁高活性成分与清甜口感。以此为原料，不添加其他辅料与食品添加剂，经过简单的过滤、包装、杀菌工艺加工而成的白桦树汁饮品纯净自然、清冽回甘。

“吉致吉品”大白桦树汁饮品团体标准是进行产品认证的主要依据，通过认证后，企业可以在产品包装上使用“吉致吉品”品牌标识，凭借此地域标签，将有效推动白桦树汁饮品行业的发展，打造“吉致吉品”高品质健康饮品品牌。

# “吉致吉品”白桦树汁饮品

## 1 范围

本文件规定了“吉致吉品”白桦树汁饮品规范性引用文件、术语和定义、技术要求、净含量、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签标识、包装、贮存运输和保质期等内容。

本文件适用于“吉致吉品”白桦树汁饮品的生产经营活动。

## 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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
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 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品  
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
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/T 12143 饮料通用分析方法  
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/T 31326 植物饮料  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）  
《食品标识监督管理办法》国家市场监督管理总局令 第 100 号（2025）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

“吉致吉品”白桦树汁饮品 “jizhijipin” birch sap beverage

在东北地区每年4-5月，从直径大于等于18厘米健康的白桦树干钻孔，收集自然流出的汁液，6小时内经-15℃以下冷冻处理后为原料，不添加其他食品辅料和（或）食品添加剂，采用解冻、过滤、灌装封口、杀菌（或杀菌后罐装封口）工艺生产并符合“吉致吉品”品牌标准要求，通过“吉致吉品”

认证，获得“吉致吉品”标志的白桦树汁饮品。

4 技术要求

4.1 原料

原料品质应符合 GB/T 31326 的有关规定，且原料采集区域无人工施药干预。

4.2 感官

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    | 无色或淡乳白色至略带微黄色                  | GB/T 31326 |
| 滋味、气味 | 具有白桦树汁特有的清香气味、微甜滋味，无异味         |            |
| 状态    | 透明液体，无明显悬浮物，允许有微量沉淀，无肉眼可见外来杂质。 |            |

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                  | 指 标 | 检验方法       |
|----------------------|-----|------------|
| 可溶性固形物（20℃，折光计法）/（%） | ≥   | GB/T 12143 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg）      | ≤   | GB 5009.12 |

4.4 微生物限量

4.4.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌限量应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌限量

| 项 目                                  | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |    |     | 检验方法           |
|--------------------------------------|-----------------------|---|----|-----|----------------|
|                                      | n                     | c | m  | M   |                |
| 菌落总数/(CFU/mL)                        | 5                     | 2 | 10 | 100 | GB 4789.2      |
| 大肠菌群/(CFU/mL)                        | 5                     | 1 | 1  | 10  | GB 4789.3 第二法  |
| 霉菌/(CFU/mL) ≤                        | 10                    |   |    |     | GB 4789.15 第一法 |
| 酵母菌/(CFU/mL) ≤                       | 10                    |   |    |     | GB 4789.15 第一法 |
| *样品的采集及处理按 GB 4789.1和 GB 4789.25 执行。 |                       |   |    |     |                |

4.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

| 致病菌指标                                            | 采样方案 <sup>a</sup> 限量 |   |   |   | 检验方法      |
|--------------------------------------------------|----------------------|---|---|---|-----------|
|                                                  | n                    | c | m | M |           |
| 沙门氏菌/（CFU/25mL）                                  | 5                    | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| <sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1和 GB 4789.25 执行。 |                      |   |   |   |           |

4.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 及有关规定。

## 5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12695 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格报告方能出厂。

出厂检验项目包括：感官、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 工艺有较大变化或停产 6 个月以上再恢复生产时；
- b) 原辅料质量出现大的波动时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

### 7.3 组批

同工艺、同设备、同班次加工的产品为一个批次。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

按 GB/T 31326 的规定执行。

### 7.5 判定规则

7.5.1 检测结果全部合格时则判该批产品合格。

7.5.2 感官和理化指标项目有一项以上不合格时，则判该批产品不合格；如有一项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

## 8 标签标识

8.1 应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识监督管理办法》的规定。

8.2 获得“吉致吉品”品牌认证证书的生产经营主体应在经营活动中，在其获得认证的项目范围和期限内，在相关的包装中规范使用“吉致吉品”品牌标识。

## 9 包装

### 9.1 内包装

包装材料应符合 GB 4806.1 的规定：

- a) 玻璃制品还应符合 GB 4806.5 的规定；
- b) 塑料制品还应符合 GB 4806.7 的规定。

### 9.2 运输包装

包装材料用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

## 10 贮存、运输

10.1 产品应常温避光贮存在洁净的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

10.2 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋、防冻，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

10.3 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 11 保质期

在本文件规定的条件下贮存、运输，产品的保质期为 12 个月。

---