

DBS 23

黑龙江省地方标准

DBS 23/003-2025

食品安全地方标准 白桦树汁

2025-09-03 发布

2025-12-03 实施

黑龙江省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2020 的编写规则起草。

本标准由黑龙江省卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：黑龙江北域时代生物科技有限公司、黑龙江省食品质量监督检验一站、黑龙江省林业科学院伊春分院、黑龙江省天润检验检测研究院有限公司、齐齐哈尔医学院、黑龙江省桦树汁功能性食品开发产业技术研究院、黑龙江中诺检验检测有限公司、伊春市市场监督管理局检验检测中心、伊春兆天生物科技有限公司、黑龙江桦树生物科技有限公司、伊春市疾病预防控制中心、北京林业大学科学技术学院。

本标准主要起草人：张宏军、邢振楠、曲彩荣、刘咏萱、崔捷璇、孙慧、张可勇、张丽萍、王德才、张桂华、孙中明、袁俊凯、肖莉、王丹丽、刘艳杰、朱保庆、卢永立、李睿超。

本标准于 2018 年 12 月 19 日首次发布，于 2025 年 09 月 03 日第一次修订。

本标准代替 DBS 23/003-2018 《食品安全地方标准 白桦树汁》。

本标准与 DBS 23/003-2018 相比，主要变化如下：

- 修改了范围；
- 修改了术语和定义；
- 修改了原料要求；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物限量；
- 修改了真菌毒素限量、其他污染物限量、农药最大残留限量；
- 修改了净含量及检验；
- 修改了生产加工过程的卫生要求；
- 修改了标志和包装。

食品安全地方标准

白桦树汁

1 范围

本标准规定了白桦树汁的术语与定义、要求、检验方法、生产加工过程的卫生要求及标志。
本标准适用于 3.1 定义的白桦树汁。

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，仅所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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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
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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

白桦树汁

在白桦（*Betula platyphylla* Suk.）树干钻孔后，收集其自然流出的汁液，经过滤、速冻和（或）杀菌（灭菌或除菌）等工艺加工制成的产品。

4 要求

4.1 原料要求

白桦树汁液：无色或略带微黄色的透明液体，无正常视力可见外来异物，具有白桦树汁液特有的清香味，无异味。

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	无色或略带微黄色	取约50mL混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽、鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味、气味	具有白桦树汁特有的滋、气味，无异味	
状 态	透明液体，无正常视力可见外来异物	
注：速冻产品解冻后应符合表 1 要求。		

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）/% ≥	0.5	GB/T 12143
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.3	GB 5009.12
注：速冻产品解冻并混合均匀后测定。		

4.4 微生物限量

适用于经杀菌（灭菌或除菌）工艺加工制成的产品。

4.4.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母限量应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789. 3
霉菌/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789. 15
酵母/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789. 15
^a 样品的采样及处理按 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

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25 mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					

4.5 食品添加剂和营养强化剂

4.5.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760、GB 14880 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

速冻产品应符合 GB 31646 的规定；杀菌（灭菌或除菌）产品应符合 GB 12695 的规定。

6 标志

按 GB 7718、GB 28050 及有关规定执行。

