ICS 67.160.20
CCS X 51

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB01.117—2026
代替 T/NMSP.MZB03.06-2023

“蒙”字标产品认证要求 内蒙古杏仁露

"Inner Mongolia Brand" certification requirements of product——Inner Mongolia apricot kernel beverage

2026-07-20 发布　　2026-07-20 实施

内蒙古标准发展促进会　　发 布

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。

本文件代替T/NMSP.MZB03.06-2023《“蒙”字标林草产品认证要求 内蒙古杏仁露》，与T/NMSP.MZB03.06-2023相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a) 标准编号修改为T/NMSP.MZB01.117-2026；
b) 标准名称修改为《“蒙”字标产品认证要求 内蒙古杏仁露》；
c) 更改了“规范性引用文件”（见第2章，见2023年版的第2章）；
d) 更改了“人工林栽培管理技术要求”（见4.3，见2023年版的4.3）；
e) 更改了 “污染物限量”部分内容（见4.7，见2023年版的4.7）；
f) 增加了“致病菌限量”（见2023年版的4.8）；
g) 删除了“微生物限量”的沙门氏菌（见2023年版的4.8）；
h) 更改了“标志与标识”部分内容（见4.9.2.1，见2023年版的4.9.2.1）。

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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古高原杏仁露有限公司、内蒙古沙漠之花生态产业科技有限公司。

本文件主要起草人：毕力格、斯庆图娅、苏布道、唐菲、张子澍、张宁、王路、张志华、胡红霞、邓俊良、胥申、胥俊久、孙颖、马小龙、车文武。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2025年首次发布为T/NMSP.MZB03.06-2023《“蒙”字标林草产品认证要求 内蒙古杏仁露》；
——本次为第一次修订。

“蒙”字标产品认证要求
内蒙古杏仁露

1 范围

本文件规定了内蒙古杏仁露“蒙”字标的认证要求、规则、程序和评价方法。

本文件适用于内蒙古杏仁露“蒙”字标认证和监督管理。

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 包装储运图形符号标志
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 4789.25 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 6388 运输包装收发货标志
GB/T 7467 水质 六价铬的测定 二苯碳酰二肼分光光度法
GB/T 7484 水质 氟化物的测定 离子选择电极法
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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/T 17141 土壤质量 铅、镉的测定 石墨炉原子吸收分光光度法
GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级
GB/T 22105.1 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第1部分：土壤中总汞的测定
GB/T 22105.2 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第2部分：土壤中总砷的测定
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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
GB/T 31324-2014 植物蛋白饮料 杏仁露
HJ 491 土壤和沉积物 铜、锌、铅、镍、铬的测定 火焰原子吸收分光光度法
HJ 694 水质 汞、砷、硒、铋和锑的测定 原子荧光法
HJ 700 水质 65种元素的测定 电感耦合等离子体质谱法
HJ 828 水质 化学需氧量的测定 重铬酸盐法
HJ 1147 水质 pH值的测定 电极法
LY/T 1558 仁用杏优质丰产栽培技术规程
NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1377 土壤中pH值的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

内蒙古山杏 Inner Mongolia *Prunus sibirica* L.

在内蒙古自治区行政区域内野生或人工种植的山杏。

3.2

内蒙古杏仁露 Inner Mongolia apricot kernel beverage

以内蒙古山杏杏仁为原料，经湿法磨浆、调配后制得的植物蛋白饮料。

4 认证要求

4.1 原料地域

内蒙古自治区行政区域内生态环境良好，远离污染源，适宜山杏生长的区域。

4.2 产地环境要求

4.2.1 灌溉水水质要求

应符合表1的规定。

表 1 灌溉水水质要求

项目	指标	检测方法
pH	5.5～8.5	HJ 1147
总汞，mg/L	≤0.001	HJ 694
总镉，mg/L	≤0.01	HJ 700
总砷，mg/L	≤0.1	HJ 694
总铅，mg/L	≤0.2	HJ 700
六价铬，mg/L	≤0.1	GB/T 7467
氟化物，mg/L	≤2.0	GB/T 7484
化学需氧量（COD_{Cr}），mg/L	≤200	HJ 828

4.2.2 土壤质量要求

应符合表2的规定。

表 2 土壤质量要求

项目	pH			检测方法
	pH＜6.5	6.5≤pH≤7.5	pH＞7.5	NY/T 1377
总镉，mg/kg	≤0.30	≤0.30	≤0.40	GB/T 17141
总汞，mg/kg	≤0.25	≤0.30	≤0.35	GB/T 22105.1
总砷，mg/kg	≤25	≤20	≤20	GB/T 22105.2
总铅，mg/kg	≤50	≤50	≤50	GB/T 17141
总铬，mg/kg	≤120	≤120	≤120	HJ 491
总铜，mg/kg	≤100	≤120	≤120	HJ 491

4.3 人工林栽培管理技术要求

4.3.1 苗木选择

宜选用良种合格苗。

4.3.2 施肥

肥料应符合NY/T 394 A级的规定。

4.3.3 修剪

冬季或夏季疏除密枝、直立性竞争枝、交叉枝、重叠枝、病虫枝、干枯枝和弱枝，培养骨干枝和结果枝。

4.3.4 病虫害防治

防治措施应符合LY/T 1558的规定，农药的使用应符合NY/T 393 A级的规定。

4.3.5 果实采收

应在果实成熟之后采收，采收时避免枝条、树体损伤。

4.4 核肉分离

果实的果肉与果核完全脱离。

4.5 杏仁露加工要求

4.5.1 原料质量要求

4.5.1.1 原料感官要求

应符合表3的规定。

表 3 原料感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	杏仁保持固有色泽	GB/T 20452
风味、滋味	杏仁保持固有风味；味道苦	
组织状态	大小形状外观表现均匀；无霉变	

4.5.1.2 原料理化指标

应符合表4的规定。

表 4 原料理化指标

项目	指标	检测方法
蛋白质,g/100g	≥22.0	GB 5009.5
水分,g/100g	≤6.0	GB 5009.3

4.5.2 加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB 12695的规定。

4.5.3 加工工艺

杏仁露加工工艺如图1所示。



图 1 杏仁露加工工艺流程

4.6 杏仁露质量要求

4.6.1 感官要求

应符合表5的规定。

表 5　感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	乳白色或微灰白色，或具有与添加成分相符的色泽	GB/T 31324
滋味与气味	具有杏仁应有的滋味和气味，或具有与添加成分相符的滋味和气味；无异味	
组织状态	均匀液体，无凝块，允许有少量蛋白质沉淀和脂肪上浮，无可见外来杂质	

4.6.2　理化指标

应符合表6的规定。

表 6　理化指标

项目	指标	检测方法
蛋白质,g/100mL	≥1.0	GB 5009.5
脂肪,g/100mL	≥1.5	GB 5009.6
棕榈烯酸/总脂肪酸,%	≥0.5	GB/T 31324-2014中附录A
亚麻酸/总脂肪酸,%	≤0.12	GB/T 31324-2014中附录A
花生酸/总脂肪酸,%	≤0.12	GB/T 31324-2014中附录A
山嵛酸/总脂肪酸,%	＜0.05	GB/T 31324-2014中附录A
氰化物（以HCN计）,mg/L	≤0.05	GB 5009.36

4.7　污染物限量

应符合 GB 2762 和表 7 的规定。

表 7　污染物限量

项目	指标	检测方法
铅,mg/L	≤0.04	GB 5009.12

4.8　微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定，微生物限量应符合表8的规定。

表 8　微生物限量

项目	采样方案[a]及限量				检测方法
	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
[a] 样品的采集及处理按照GB 4789.1和GB 4789.25执行。					

4.9　包装、标志与标识

4.9.1　包装

4.9.1.1　销售包装应符合 NY/T 658、GB 23350 的要求。

4.9.1.2　包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

4.9.2　标志与标识

4.9.2.1　标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

4.9.2.2　运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 和 GB 6388 的规定。

4.9.2.3　“蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.10　贮存

4.10.1　产品应贮存在清洁、通风、干燥的成品库中，包装箱底部应有垫板，离地离墙存放。

4.10.2　产品不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。0 ℃以下贮运要有防冻措施。

4.11 运输

4.11.1 运输工具应清洁、卫生、产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

4.11.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

4.12 记录与文件管理

建立种植和加工档案，记录原料来源、病虫害防治信息、采摘信息、生产加工信息、运输信息、贮存、出厂检验和销售信息，并提供检验记录或检验报告。

5 认证规则、程序及评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序及评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。