

ICS 67.160.20  
CCS X51

QB

# 中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 5627—2021

## 非浓缩还原果汁 橙汁

Not from concentrated fruit juice—Orange juice

2021-12-02 发布

2022-04-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国饮料标准化技术委员会（SAC/TC 472）归口。

本文件起草单位：中国饮料工业协会、中国农业科学院柑桔研究所。

本文件主要起草人：杨永兰、吴厚玖。

本文件为首次发布。

# 非浓缩还原果汁 橙汁

## 1 范围

本文件规定了非浓缩还原果汁橙汁的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存，给出了产品分类，描述了相应的试验方法，界定了相关的术语和定义。

本文件适用于第3章所定义的非浓缩还原果汁橙汁。

## 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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10789 饮料通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 18932.18 蜂蜜中羟甲基糠醛含量的测定方法 液相色谱-紫外检测法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 2014 柑桔类水果及制品中橙皮苷、柚皮苷含量的测定

## 3 术语和定义

GB/T 10789 规定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**非浓缩还原果汁 橙汁 not from concentrated fruit juice—orange juice**

**NFC 橙汁**

以甜橙[*Citrus sinensis* (L.)]果实为原料，通过机械方法制成，仅采用巴氏杀菌（杀菌温度不超过100℃，杀菌时间不超过60s）或非热处理方式加工，没有经过浓缩还原，不添加其他物质的橙汁。

注1：包括提供给消费者直接饮用的产品和提供给企业加工用的工业原料预包装食品两类。

注2：杀菌时间是指达到杀菌温度后的恒温时间。

注3：其他物质是指甜橙果实加工橙汁生产线上原料甜橙本身以外的物质。

## 4 分类

### 4.1 NFC 原榨橙汁

使用甜橙果实于采摘当日运输到橙汁生产厂，并在到达后24h内加工直接灌装制成的NFC橙汁。

#### 4.2 NFC 鲜榨橙汁

采用非热处理方式加工制成的 NFC 橙汁。

#### 4.3 其他 NFC 橙汁

除 NFC 原榨橙汁和 NFC 鲜榨橙汁的 NFC 橙汁。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

5.1.1 应符合相应的食品标准和有关规定。

5.1.2 甜橙果实原料应新鲜、完好和成熟。

5.1.3 NFC 原榨橙汁采用的甜橙果实应于采摘当日运输到橙汁生产厂，并在到达后 24 h 内加工。

5.1.4 不应添加橙皮苷和 L-抗坏血酸作为原辅料。

#### 5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有 NFC 橙汁应有的色泽
滋味及气味	具有 NFC 橙汁应有的滋味和气味，无异味
状 态	呈均匀液状，允许有橙果肉沉淀
杂 质	无外来杂质（甜橙果实本身以外的物质）

#### 5.3 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标
可溶性固形物（20℃，以折光计）/（%）	≥ 10.5
固酸比 <sup>a</sup>	≥ 15
橙皮苷 <sup>b</sup> /（mg/L）	≥ 250
L-抗坏血酸/（mg/L）	≥ 200
羟甲基糠醛/（mg/L）	≤ 2
乙醇/（g/L）	≤ 3

<sup>a</sup>固酸比是指可溶性固形物（%）/总酸（以柠檬酸计）（g/100g）。

<sup>b</sup>使用脐橙加工的工业原料预包装产品≥195 mg/L。

#### 5.4 食品安全要求

应符合 GB 7101 的规定。

## 5.5 加工工艺要求

5.5.1 为保证 NFC 橙汁产品质量，应采用巴氏杀菌或非热处理加工工艺。

5.5.2 NFC 橙汁仅限于采用甜橙果实加工直接灌装，或使用 6℃及以下的 NFC 橙汁为原料直接灌装。

5.5.3 使用 6℃及以下的 NFC 橙汁为原料生产 NFC 橙汁产品的，其中原料生产过程的热杀菌方式仅可以使用巴氏杀菌。

## 6 试验方法

### 6.1 感官

取约 50 mL 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，观察其组织状态及色泽，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

### 6.2 理化

#### 6.2.1 可溶性固形物

按照 GB/T 12143 规定的方法进行检验。

#### 6.2.2 总酸

按照 GB/T 12456 规定的方法进行检验，换算系数  $k$  以柠檬酸 0.064 计。

#### 6.2.3 橙皮苷

按照 NY/T 2014 规定的方法进行检验。

#### 6.2.4 L-抗坏血酸

按照 GB 5009.86 规定的方法进行检验。

#### 6.2.5 羟甲基糠醛

按照 GB/T 18932.18 规定的方法进行检验。

#### 6.2.6 乙醇

按照 GB/T 12143 规定的方法进行检验。

## 7 检验规则

### 7.1 组批与抽样

7.1.1 在一般情况下，同一天或同一班组生产的产品为一批。

7.1.2 对于提供给消费者直接饮用的预包装产品，每批产品中随机抽取至少 15 个最小独立包装（总体积不少于 2 L），分别用于感官要求、理化要求、微生物检验及留样。在满足检验需求后，企业可根据自身实际情况选取相应数量的产品进行留样。

7.1.3 对于提供给企业加工用的工业原料的预包装产品，每次取样至少 5 个独立包装（每个独立包装不少于 1 L）或用样品瓶取样，每次取 5 瓶，每瓶不少于 1 L，分别用于感官要求、理化要求、微生物检验及留样。

## 7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品出厂时由企业按本文件进行检验，符合标准要求方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目：感官要求、可溶性固形物、L-抗坏血酸、菌落总数、大肠菌群。

## 7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目：本文件 5.2~5.4 规定的全部项目。

7.3.2 一般情况下，每年应对产品进行 1 次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- 原料、工艺发生较大变化时；
- 停产半年后重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次记录有较大差别时。

## 7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。

7.4.2 若微生物指标检验结果不合格，则判定整批产品不合格，不应复检。

7.4.3 若有不超过 2 项（含 2 项）不符合本文件时，可在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍有 1 项不符合本文件，则判定整批产品不合格。

7.4.4 若有 3 项以上（含 3 项）不符合本文件，直接判定整批产品不合格。

## 8 标志、包装、运输和贮存

### 8.1 标签

8.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定。

8.1.2 冷藏或冷冻 NFC 橙汁应标示贮存和运输条件： $\leq 6^{\circ}\text{C}$ 。

8.1.3 使用甜橙果实于采摘当日运输到橙汁生产厂，并在到达后 24 h 内加工直接灌装制成的 NFC 橙汁可标示为 NFC 原榨橙汁。

8.1.4 采用非热处理方式制成的 NFC 橙汁可标示为 NFC 鲜榨橙汁。

8.1.5 使用  $6^{\circ}\text{C}$  及以下的 NFC 橙汁为原料直接灌装的产品，配料表中的原料名称应标示为“NFC 橙汁”；采用甜橙果实加工直接灌装，配料表中的原料名称应标示为“甜橙”。

8.1.6 使用  $6^{\circ}\text{C}$  及以下的 NFC 橙汁为原料直接灌装的产品，在产品标签上应标示原料生产时的杀菌方式，如：巴氏杀菌、非热杀菌等。

8.1.7 在产品标签主展示版面上可标示产品的杀菌方式，如：巴氏杀菌、非热杀菌等。

### 8.2 包装

产品包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定。不应采用过度包装和使用过多的防护隔板。为减少塑料对环境的污染，应使用防护隔板时，宜使用环保材料，不宜使用塑料泡沫材料。

### 8.3 运输和贮存

- 8.3.1 产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压；需冷链运输和贮存的产品，应将温度控制在 6℃ 及以下。
  - 8.3.2 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、运输或贮存。
  - 8.3.3 应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。
-

中华人民共和国  
轻工行业标准  
非浓缩还原果汁 橙汁

QB/T 5627—2021

\*

中国轻工业出版社出版发行

地址：北京东长安街6号

邮政编码：100740

发行电话：(010) 85119832/38

网址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：[club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

轻工业标准化编辑出版委员会编辑

地址：北京西城区月坛北小街6号院

邮政编码：100037

电话：(010)68049923

\*

版权所有 侵权必究

书号：155019·5792

印数：1—200册 定价：22.00元