

团 体 标 准

T/CBIA 006—2019

非浓缩还原果汁 橙汁

Not from concentrated fruit juice—Orange juice

2019-08-13 发布

2019-11-01 实施



中国饮料工业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国饮料工业协会提出。

本标准由中国饮料工业协会团体标准技术工作委员会归口。

本标准第 3、4、7 章为核心章节,并具有统一性。

本标准起草单位:中国饮料工业协会技术工作委员会、中国农业科学院柑桔研究所。

本标准主要起草人:杨永兰、吴厚玖。

本标准为首次制定。

本标准知识产权归属中国饮料工业协会。

非浓缩还原果汁 橙汁

1 范围

本标准规定了非浓缩还原果汁 橙汁的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于第 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 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/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
- 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 界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 60 s)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。该产品包括两类,即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产品。

注:杀菌时间指达到杀菌温度后的恒温时间。

3.1.1

NFC 原榨橙汁

符合 3.1 要求,其中使用甜橙果实于采摘当日运输到橙汁生产厂,并在采摘后 24 h 内加工直接灌装制成的产品。

3.1.2

NFC 鲜榨橙汁

符合 3.1 要求,其中采用非热处理方式加工制成的产品。

3.1.3

其他 NFC 橙汁

符合 3.1 要求,3.1.1 和 3.1.2 之外的 NFC 橙汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 应符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.2 甜橙果实原料应新鲜、完好和成熟。
- 4.1.3 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,并在采摘后 24 h 内加工。
- 4.1.4 不得添加橙皮苷、L-抗坏血酸作为原辅料,不得添加柠檬酸等各类食品添加剂。

4.2 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

4.3 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 ^a	≥ 15
橙皮苷 ^b /(mg/L)	≥ 250
L-抗坏血酸/(mg/L)	≥ 200
羟甲基糠醛/(mg/L)	≤ 2
乙醇/(g/L)	≤ 3

^a 固酸比指可溶性固形物(%) / 总酸(以柠檬酸计)(g/100 g)。

^b 使用脐橙加工的工业原料预包装产品 ≥ 195 mg/L。

4.4 食品安全要求

应符合 GB 7101 的规定。

4.5 加工工艺要求

4.5.1 NFC 橙汁产品应采用巴氏杀菌或非热处理加工工艺。

4.5.2 NFC 橙汁仅限于采用甜橙果实加工直接灌装,或使用 6 °C 及以下温度贮存的 NFC 橙汁为工业原料直接灌装。

4.5.3 使用 6 °C 及以下温度贮存的 NFC 橙汁为工业原料生产 NFC 橙汁产品的,其中工业原料生产过程的热杀菌方式仅可使用巴氏杀菌。

5 试验方法

5.1 感官

取约 50 mL 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中,在自然光下观察其组织状态及色泽,嗅其气味,用温开水漱口,品尝其滋味,检查其有无外来异物。

5.2 理化

5.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法进行检验。

5.2.2 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。

5.2.3 橙皮苷

按照 NY/T 2014 规定的方法进行检验。

5.2.4 L-抗坏血酸

按照 GB 5009.86 规定的方法进行检验。

5.2.5 羟甲基糠醛

按照 GB/T 18932.18 规定的方法进行检验。

5.2.6 乙醇

按照 GB/T 12143 规定的方法进行检验。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

6.1.1 在一般情况下,同一天或同一班组生产的产品为一批。

6.1.2 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),分别用于感官试验、理化试验、微生物检验及留样。

6.1.3 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,分别用于感官试验、理化试验、微生物检验

及留样。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品出厂时,由企业按本标准进行检验,符合标准要求方可出厂。

6.2.2 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、霉菌、酵母、大肠菌群。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目:4.2~4.4 规定的全部项目。

6.3.2 一般情况下,每年应对产品进行一次型式检验。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;
- 出厂检验结果与平时记录有较大差别时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部合格时,判定整批产品合格。

6.4.2 若微生物指标检验结果不合格,则判定整批产品不合格,不得复检。

6.4.3 若有不超过两项(含两项)不符合本标准时,可在同批产品中加倍抽样进行复检,以复检结果为准。若复检结果仍有一项不符合本标准,则判定整批产品不合格。

6.4.4 若有三项以上(含三项)不符合本标准,直接判定整批产品不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标签

7.1.1 冷藏或冷冻 NFC 橙汁应标示贮存和运输条件。

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

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

7.1.4 使用 6℃ 及以下温度贮存的 NFC 橙汁为工业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”或“非浓缩还原果汁 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”。

7.1.5 使用 6℃ 及以下温度贮存的 NFC 橙汁为工业原料直接灌装的产品,在产品标签上应标示工业原料生产时的杀菌方式,如:巴氏杀菌、非热杀菌等。

7.1.6 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。

7.2 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,必须使用防护隔板时,鼓励使用环保材料,不鼓励使用塑料泡沫材料。

7.3 运输和贮存

7.3.1 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。

7.3.2 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。

7.3.3 应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。

团 体 标 准
非浓缩还原果汁 橙汁

T/CBIA 006—2019

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

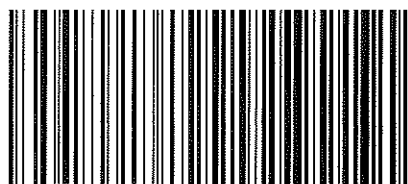
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 11 千字
2019年11月第一版 2019年11月第一次印刷

*

书号: 155066·5-1249 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



T/CBIA 006-2019