

# T/ZNZ

## 浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 400—2025

### 衢州味道 双柚汁

Quzhou flavor-double pomelo juice

2025 - 11 - 21 发布

2025 - 12 - 21 实施

## 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。

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。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：中国检验认证集团浙江有限公司、衢州市供销合作社联合社、衢州兴合资产经营有限责任公司、衢州三衢味品牌发展有限公司、浙江柚香谷控股股份有限公司、浙江衢香源科技股份有限公司、绿城农科检测技术有限公司、杭州富鼎检测有限公司、浙江工商大学、浙江科技大学。

本文件主要起草人：陈侃、严怡超、陈修寅、赵梦梦、徐翠、何慎熙、杨莉玲、周勤丽、郑裕琴、顾秀英、陈志明、张卫斌、肖功年。

# 衢州味道 双柚汁

## 1 范围

本文件规定了衢州味道双柚汁的基本要求、加工要求、质量安全要求、检验规则、包装、标志、贮存、运输。

本文件适用于衢州味道双柚汁。

## 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/T 191 包装储运图形符号标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4789.15 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 4806.7 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 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/T 19332 地理标志产品 常山胡柚
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 587 常山胡柚
- NY/T 5344.4 无公害食品产品抽样规范第部分：水果

## 3 术语和定义

GB/T 31121界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**衢州味道** Quzhou flavor

在近千年的历史演变中，依托本地优质食材和当地独特技艺，融合浙闽赣皖四省风味，形成了“以鲜为源、以辣而名、以融为礼”的地域文化饮食。

### 3.2

**双柚汁** double pomelo juice

以常山胡柚和香柚或其果汁制品[果汁（浆）或浓缩果汁（浆）]、水等为原料，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的双柚汁复合果汁饮料。

## 4 基本要求

应选择本地常山胡柚（品种：常胡1号，常胡2号，常胡3号，常胡4号等）和香柚为主要原料。

## 5 加工要求

### 5.1 场所和设施

选址、厂区环境、厂房和车间、设施与设备等应符合GB 12695的相关规定。

### 5.2 原辅料及其他物料管理

5.2.1 应符合GB 12695中第7章的相关规定。

5.2.2 胡柚安全要求应符合GB/T 19332、NY/T 587的相关规定，香柚质量安全要求包括香柚果实应香气明显，无霉变、无腐烂、无异味。

5.2.3 双柚果汁制品[果汁（浆）或浓缩果汁（浆）]的质量安全要求应符合GB/T 31121标准。

5.2.4 其他原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

### 5.3 加工管理

#### 5.3.1 加工过程管理

应符合GB 12695的相关规定。

#### 5.3.2 双柚汁（复合果汁饮料）加工工艺

生产过程根据需要采用榨汁、磨浆、调配、均质压力13 MPa~15 MPa、UHT杀菌温度108℃以上，保持时间至少30 s，出料温度90℃以上，灌装温度85℃以上等工艺。

外购柚果汁制品的企业生产工序从调配开始，其他工艺相同。

## 6 质量安全要求

### 6.1 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	浅黄色或浅橙色	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
气味及滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
组织形态	呈均匀液体，允许少量果肉沉淀	
杂质	正常视力观察无可见的外来杂质	

### 6.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标要求

项目	指标	检测方法
果汁(浆)含量(质量分数)/%	≥ 10	GB/T 31121

### 6.3 安全指标

- 6.3.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 6.3.2 污染物限量铅（以 Pb 计）应小于 0.02 mg/kg，按 GB 5009.12 的方法进行。其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 6.3.3 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 6.3.4 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 6.3.5 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

#### 6.4 微生物限量指标

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量指标

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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3（第二法或平板法）
霉菌/(CFU/mL)	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL)	20				GB 4789.15

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

#### 6.5 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

- 7.1.1 双柚原料检验批：为同种类、同产地、同收获日期、同运输单元、同储存单元的柚子原料。
- 7.1.2 双柚汁检验批：同一生产销售单位、同一生产日期、同一包装、同一贮藏条件的产品作为一个检验批。

#### 7.2 抽样

- 7.2.1 柚子原料扦样、分样方法按照 NY/T 5344.4 的要求执行。
- 7.2.2 每批产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装（总净含量不少于 1.5 kg），样品分成 2 份，1 份检验，1 份留样备用。

#### 7.3 检验类型

##### 7.3.1 出厂检验

产品出厂前，应按本文件规定逐批进行出厂检验。经检验合格后，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群。

注：按照商业无菌要求进行质量管理的產品，也可选择进行菌落总数和大肠菌群的出厂检验。

##### 7.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件规定的所有项目。正常生产时每半年至少进行 1 次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 新产品投产时；
- 更改主要原辅材料或更改关键工艺时；
- 产品停产 6 个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；

e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

### 7.3.3 判定规则

7.3.3.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

7.3.3.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

7.3.3.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格。

## 8 包装、标签、贮存、运输

### 8.1 包装、标签

8.1.1 销售包装上应有食品标签。食品标签标注内容应符合 GB 7718 中的有关规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.3 采用塑料材料包装的应符合 GB 4806.7 的规定，采用其他包装材料的应符合国家相关包装材料标准或规定的要求。包装应严密、牢固、耐压、不破损、不泄漏。

8.1.4 运输包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

### 8.2 贮存

产品应存放在通风、干燥、清洁的仓库中，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。产品采取先进库先出货的原则。

### 8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥，有蓬盖。不应与有毒、有异味、有腐蚀性或潮湿的货物混运。运输途中应避免挤压、碰撞、日晒雨淋。装卸时应轻搬轻放，不应抛掷。

---