



团 体 标 准

T/ZZB 2062—2021



2021 - 03 - 01 发布

2021 - 03 - 31 实施

浙江省品牌建设联合会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产品分类 1

5 基本要求 2

6 技术要求 3

7 试验方法 4

8 检验规则 5

9 标签、标志、包装、运输、贮存 5

10 质量承诺 6



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。

本文件由浙江省品牌建设联合会提出并归口。

本文件由浙江省产品质量安全科学研究院牵头组织制定。

本文件主要起草单位：浙江德馨饮料有限公司。

本文件参与起草单位（排名不分先后）：浙江省产品质量安全科学研究院、浙江信诺检测技术有限公司、嘉兴市计量检定测试院。

本文件主要起草人：余日升、卜军、卢新、闻静、黄立明、赵晓亚、沈涛。

本文件评审专家组长：陈洪波。

本文件由浙江省产品质量安全科学研究院负责解释。



果汁饮料浓浆

1 范围

本文件规定了果汁饮料浓浆的术语和定义、产品分类、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标识、包装、运输、贮存和质量承诺。

本文件适用于果汁饮料浓浆。

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；不住日期的引用文件，其最新版本（包含所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
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 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 12143 饮料通用分析方法
GB/T 12456 食品中总酸的测定
GB/T 17876 包装容器 塑料防盗瓶盖
GB/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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
国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 [2005] 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

果汁饮料浓浆 concentrated fruit juice beverage

以果汁（浆）、浓缩果汁（浆）中的一种或几种、水、白砂糖为原料，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂（不添加防腐剂），经加工制成的，按一定比例用水稀释后方可饮用的制品。

4 产品分类

产品分为桃果汁饮料浓浆、柠檬果汁饮料浓浆、红西柚果汁饮料浓浆。

5 基本要求

5.1 设计研发

5.1.1 应具备自主研发、原创产品设计的能力，产品生产过程不添加防腐剂。

5.1.2 应具备产品感官研究的场所及设施。

5.2 原辅材料

5.2.1 白砂糖质量应符合 GB/T 317 一级品的规定及表 1 要求。

表1 白砂糖指标要求

项目	指标
色值 (IU) ≤	110

5.2.2 果汁（浆）及其浓缩液原料不添加防腐剂，质量应符合 GB/T 31121 规定及表 2 要求。

表2 果汁（浆）及其浓缩液指标要求

原料	项目	指标
桃原浆	总酸（以柠檬酸计），% ≥	0.2
	pH	3.0~5.0
浓缩桃汁	可溶性固形物含量，% ≥	30.0
	总酸（以柠檬酸计），%	0.6~1.4
	pH <	4.5
原榨桃汁	总酸（以柠檬酸计），%	0.2~0.5
浓缩苹果汁	可溶性固形物含量，%	69.0~71.0
	总酸（以柠檬酸计），% ≥	0.8
柠檬原汁	可溶性固形物含量，% ≥	8.0
	总酸（以柠檬酸计），% ≥	4.5~6.0
	pH	3.0~5.0
浓缩柠檬汁	可溶性固形物含量，%	45.0~46.0
	总酸（以柠檬酸计），%	31.0~33.0
红西柚原汁	可溶性固形物含量，%	10.5~12.5
浓缩红西柚汁	可溶性固形物含量，%	58.0~60.0
	总酸（以柠檬酸计），%	5.0~6.0

5.2.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.4 食品添加剂应符合相关法规和国家标准的规定。

5.2.5 其他辅料应符合相关法律、法规和国家标准的规定。

5.2.6 包装材料：

- a) 液体食品无菌包装用纸基复合材料应符合 GB/T 18192 的规定。
- b) 盒盖应符合 GB/T 17876 的规定。

5.3 工艺及装备

5.3.1 应在料液温度不高于 35℃ 下完成调配，调配后暂存时间不超过 4 小时；应采用高温瞬时杀菌、快速冷却、无菌冷灌装工艺。

5.3.2 宜采用无菌利乐灌装机，应具备可自动存贮数据的在线电子监控杀菌设备、在线自动原位清洗系统（CIP）。

5.4 检验检测

5.4.1 应对原料感官及表 1、表 2 中的项目进行检测。

5.4.2 应对过程产品感官、pH、可溶性固形物含量进行检测。

5.4.3 应具备感官要求、可溶性固形物含量、总酸、pH、菌落总数、大肠菌群、净含量的检测能力。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表3的要求。

表3 感官要求

项目	要求
色泽	具有所标示的该种（或几种）水果制成的浓浆相符的色泽，或具有与添加成分相符的色泽
组织状态	呈浓稠液体，具有良好的流动性，无外来杂质
滋味、气味	具有所标示的该种（或几种）水果制成的浓浆应有的滋味和气味，或具有与添加成分相符的滋味和气味；无异味

6.2 理化指标

应符合表 4 的要求。

表4 理化指标

项目	指标		
	桃果汁饮料浓浆	柠檬果汁饮料浓浆	红西柚果汁饮料浓浆
果汁含量（质量分数），% $\geq$	13	14	15
可溶性固形物含量，%	22.0 ± 1.0	23.0 ± 1.0	35.0 ± 1.0
总酸（以柠檬酸计），%	0.3~0.5	3.6~4.5	1.6~3.6
pH	4.0 ± 0.3	2.2 ± 0.3	3.4 ± 0.5
注：果汁含量按标签标示的稀释比例加以稀释后进行检验。			

6.3 微生物限量

应符合GB 7101的规定。

6.4 污染物限量和真菌毒素限量

6.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

6.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

6.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

6.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

6.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号 [2005]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 感官

按GB/T 31121规定的方法测定。

7.2 果汁含量

按GB/T 31121中6.3.3规定的方法测定。

7.3 可溶性固形物含量

按GB/T 12143规定的方法测定。

7.4 总酸

按GB/T 12456规定的方法测定。

7.5 pH

按GB 5009.237规定的方法测定。

7.6 微生物

按GB 7101规定的方法测定。

7.7 污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.8 真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

7.9 农药残留

按GB 2763规定的方法测定。

7.10 食品添加剂

按相应的食品添加剂国家文件规定的方法测定。

7.11 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂需经生产方检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

8.1.2 出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物含量、总酸、pH、菌落总数、大肠菌群、净含量。

8.2 型式检验

8.2.1 型式检验项目包括本文件中第6章技术要求中的全部项目。

8.2.2 一般情况下，每半年需要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：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与平常记录有较大差别时；
- d) 合同规定或客户要求时；
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

8.3 组批

按同一班次、同一条生产线、同一规格的产品为一批次。

8.4 抽样

在成品库内或生产线上随机抽取样品，抽样单位以盒计，每批抽样数量不少于14个最小包装单元，满足检测和留样的要求。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本文件要求规定时，判定整批产品合格。

8.5.2 检验结果中微生物指标不符合要求，不得复检。

8.5.3 检验结果中其他项目不符合要求时，可以在同批产品中加倍抽样复检，若复检结果仍有一项不符合要求，则判定整批产品不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及国家有关法律法规的规定和要求，应在产品标签上标示使用方法、稀释比例、原果汁含量。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品外包装和内包装容器应符合相关国家标准的规定。

9.2.2 包装必须完整、封口牢固、不易散包。

9.3 运输

9.3.1 运输车内应保持清洁、干燥、卫生，并做好防晒、防淋工作，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

9.3.2 装卸时应小心轻放，严禁重压。

9.4 贮存

9.4.1 产品应在阴凉、清洁、干燥和避免阳光暴晒、雨淋的环境条件下常温贮存。不得与有毒有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮。

9.4.2 产品应堆码在垫板上，离地、离墙不少于 10 cm。

10 质量承诺

10.1 在本文件规定的贮存条件下，自产品生产之日起 9 个月内发生质量问题，厂家为客户无偿退换货，并按国家相关规定处理。

10.2 应设有专职的客服团队为客户提供一对一跟踪服务，建立客服电话，网络投诉平台等，对于产品质量有异议的，应在 24 小时内作出响应并提出解决方案。