

ICS 67.080  
CCS X 50

T/RAJJ

团 体 标 准

T/RAJJ 012—2025

## 融安金桔汁加工技术规程

Technical code of practice for processing Rong'an kumquat juice

2025 - 06 - 27 发布

2025 - 07 - 04 实施

融安县金桔行业协会 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。

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。

本文件由融安县科技工贸和信息化局提出。

本文件由融安县金桔行业协会归口。

本文件起草单位：融安县科技工贸和信息化局、融安县市场监督管理局、融安县科学技术情报研究所、融安县农业农村局、广西农业职业技术大学、柳州融安金园食品有限公司、广西大学、广西特色作物研究院、广西壮族自治区农业科学院、融安县检验检测中心、融安县金桔行业协会。

本文件主要起草人：黄武强、张家芳、吴齐仟、刘萍、李泰球、覃隆毅、韦黄钰、王珍、吴亨、麻少莹、黄涌、杨明宇、陆田、吴禹、赵洪涛、李凯、黄智、陆珍、陈香玲、李果果、陈东奎、覃良波、邓稻田、陈欣、陈亦唯、钟修杰、覃晴、梁楷驰、莫翠娥、罗云凤、邓民、聂宗情、韦有全、韦健谋、韦美燕、陆东超。



# 融安金桔汁加工技术规程

## 1 范围

本文件界定了融安金桔汁的术语和定义，确立了融安金桔汁生产的程序，规定了加工基本条件、原料要求及融安金桔汁的加工操作指示，描述了加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于融安金桔汁的生产。

## 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**融安金桔原汁** Rong'an kumquat juice

以新鲜融安金桔为原料，经清洗、磨皮或不磨皮、榨汁、过滤、杀菌等工艺制成的具有金桔风味的液体制品。

### 3.2

**融安金桔浓缩汁** Rong'an kumquat concentrated juice

以新鲜融安金桔为原料，经清洗、磨皮或不磨皮、榨汁、过滤、浓缩、杀菌工艺制取的液体产品。

## 4 加工工艺

### 4.1 工艺流程

工艺流程可采用以下两种，见图1、图2。

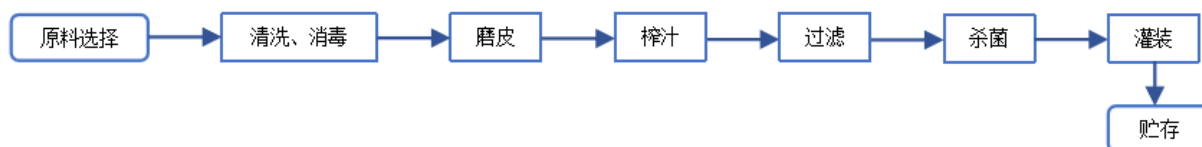


图1 融安金桔原汁工艺流程

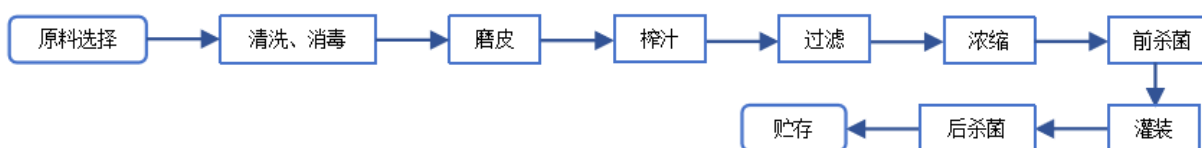


图2 融安金桔浓缩汁工艺流程

### 4.2 原料选择

#### 4.2.1 融安全桔

选择成熟度在65%以上的新鲜融安全桔，剔除虫害、腐烂果，污染物及农药残留限量分别应符合GB 2762和GB 2763的规定。

#### 4.2.2 生产用水

选择符合GB 5749要求的饮用水。

### 4.3 融安全桔原汁加工操作指示

#### 4.3.1 清洗、消毒

用流动水冲洗除去融安全桔表面的尘土、泥沙等杂质，并加入适量二氧化氯或其他消毒剂进行消毒。

#### 4.3.2 磨皮（或不磨皮）

对清洗、消毒后的金桔表皮进行磨皮处理。

#### 4.3.3 榨汁

对磨皮后的金桔进行榨汁处理。

#### 4.3.4 过滤

对榨汁后的金桔进行果汁、残渣分离处理。

#### 4.3.5 杀菌

杀菌方式可分为以下三种：

——巴氏杀菌：温度 60℃~80℃，杀菌时间 15 min~30 min；

——超高温瞬时杀菌：温度 110℃~120℃，杀菌时间 5 s~15 s；

——超高压杀菌：压力 400 MPa~600 MPa，杀菌时间 5 min~10 min。

#### 4.3.6 灌装

低温罐装产品宜将杀菌后的果汁快速冷却，灌装于已消毒的包装容器中并密封；无菌罐装产品宜将原汁杀菌后，快速冷却至40℃以下，于洁净度达10 000级以上的无菌条件下灌装于已消毒的包装容器中。

#### 4.3.7 贮存

低温灌装产品应在-18℃以下贮存；无菌灌装产品冷却至常温或0℃~4℃条件下贮存。

### 4.4 融安全桔浓缩汁加工操作指示

#### 4.4.1 清洗、消毒、磨皮、榨汁、过滤

步骤与4.3.1~4.3.4相同。

#### 4.4.2 浓缩

浓缩至60° Brix~65° Brix。

#### 4.4.3 前杀菌

采用超高温瞬时杀菌，在110℃~120℃温度下杀菌3 s~6 s。

#### 4.4.4 灌装

杀菌后降温至65℃~80℃，宜采用符合食品安全标准的食品级耐高温容器灌装，灌装容器应清洁、封装严密、无胀漏现象。

#### 4.4.5 后杀菌（或不后杀菌）

灌装后采用巴氏杀菌或超高压杀菌，巴氏杀菌在80℃~85℃温度下保持20 min~30 min，超高压杀菌在400 MPa~600 MPa压力下保持5 min~10 min。

## 5 档案记录

生产记录内容包括：原料来源、原料验收、生产开始时间和结束时间、包装规格和成品数量、生产日期、操作者签名等。生产档案保存2年以上。档案记录应符合GB 14881的规定。

---