

T/NNAS

团 体 标 准

T/NNAS XXXX—XXXX

武鸣沃柑果汁

Wuming Wogan juice

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

南宁市标准化协会 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。

本文件由南宁市武鸣区沃柑产业联合会提出。

本文件由南宁市标准化协会归口。

本文件起草单位：广西冰客食品有限公司、广西亿嘉农润生物科技有限公司、广西华林食品有限公司、广西嘉恒农业科技有限公司、南宁市武鸣区沃柑产业联合会。

本文件主要起草人：韦志福、庞成友、林八古、林佳、何冰锋、刘丽坤、黄启南、刘肇微、罗增桂、陆鹰。

武鸣沃柑果汁

1 范围

本文件界定了武鸣沃柑果汁的术语和定义，规定了产品分类、要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期，描述了相应的检验方法。

本文件适用于以新鲜武鸣沃柑为主要原料制成的非浓缩还原（NFC）武鸣沃柑果汁、武鸣沃柑浓缩汁。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 食品安全国家标准 食品微生物学检验
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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB/T 191 包装储运图形符号标志
GB/T 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB/T 12456 食品安全国家标准 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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

武鸣沃柑 Wuming Wogan

在广西南宁市武鸣区域内种植、按照当地规范生产管理的晚熟杂交柑橘鲜果。

3.2

非浓缩还原（NFC）武鸣沃柑果汁 not from concentrated Wuming Wogan juice

以新鲜武鸣沃柑为原料，机械压榨后采用灭菌、无菌灌装加工，未经浓缩稀释、未发酵，保有鲜果天然风味的汁液制品。

3.3

武鸣沃柑浓缩汁 Wuming Wogan concentrated juice

以新鲜武鸣沃柑为原料，经清洗、压榨、过滤，再经浓缩脱去部分水分、杀菌后制取的高浓度汁液制品。

4 产品分类

分为非浓缩还原（NFC）武鸣沃柑果汁、武鸣沃柑浓缩汁两类。

5 要求

5.1 原辅材料要求

- 5.1.1 应选择成熟、无腐烂变质、无病虫害、无霉变的鲜果。
5.1.2 农药残留、污染物限量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
5.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	
	非浓缩还原（NFC）武鸣沃柑果汁	武鸣沃柑浓缩汁
色泽	均匀橙黄色至橙红色，无分层、无褐变	深橙黄色至橙红色，均匀透亮，无分层、无明显褐变
滋味及气味	具有本品特有的酸甜滋味与香气，无异味	具有本品特有的浓郁的酸甜滋味与香气，无异味
状态	均匀液体，或有少量天然果肉沉淀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	
	非浓缩还原（NFC）武鸣沃柑果汁	武鸣沃柑浓缩汁
可溶性固形物（20℃以折光计）/（%）	≥ 10.5	20
总酸（以柠檬酸计）/（g/100 ml）	0.3~0.7	3.0~7.0
固酸比	26~35	
羟甲基糠醛/（mg/l）	≤ 2	10
乙醇/（g/l）	≤ 3	12

5.4 微生物限量

微生物限量应符合GB 7101和GB 29921的规定。

5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.6 净含量

应符合JJF 1070的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

色泽、气味、状态、杂质采用目视、鼻嗅进行测定，滋味采用口尝进行测定。

6.2 理化指标

6.2.1 可溶性固形物

按GB/T 12143规定的方法检验。

6.2.2 总酸

按GB/T 12456规定的方法检验。

6.2.3 固酸比

由可溶性固形物、总酸结果计算得出，固酸比=可溶性固形物数值÷总酸数值。

6.2.4 羟甲基糠醛

按GB/T 18932.18的规定的方法检验。

6.2.5 乙醇

按GB 5009.225的规定的方法检验。

6.3 微生物检验

按GB 4789系列标准规定的方法检验。

6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一生产班次、同一生产线、同一原料、同一生产工艺、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 面向终端消费者的预包装产品：每批产品随机抽取不少于10个最小独立包装，总取样体积不少于2L，样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

7.2.2 作为工业原料的大包装产品：灌装过程分前、中、后3个阶段分别取样，每次取样不少于2个独立包装、单份体积不少于1L，混合均匀后分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

7.2.3 留样样品保存期限不少于该产品标注的保质期。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由生产企业质量检验部门逐批检验，检验合格并出具产品合格证明后方可出厂，未经检验或检验不合格产品严禁出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本文件规定的全部项目。正常情况下每年进行1次，有下列情况之一时，也应该进行型式检验：

- 原辅材料、关键生产工艺、主要生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产六个月及以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果存在显著差异时；
- 新产品正式投产前；
- 质量监督管理部门或行业主管部门提出型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 微生物限量检验结果不合格，则判定整批产品不合格，不应复检。

7.5.2 出厂检验项目全部合格，判定该批产品出厂检验合格。

7.5.3 型式检验项目全部合格，判定该批产品型式检验合格。

7.5.4 其他指标若有 1 项及以上的项目不合格，则在该批产品中抽取两倍样品检验，对不合格项进行复检，以复检结果为准。

7.5.5 出厂检验和型式检验规定的检验项目全部合格，判定该批产品合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.3 非浓缩还原（NFC）武鸣沃柑果汁，应在标签醒目位置标注“非浓缩还原（NFC）果汁”字样，并标示贮存、运输温度条件。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合相关食品安全国家标准的规定，密封完好、无破损、无渗漏。

8.2.2 产品销售包装应符合 GB 23350 的规定，不应过度包装。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输过程中应避免日晒、雨淋、重压和剧烈震荡。

8.3.2 非浓缩还原（NFC）武鸣沃柑果汁应采用冷链运输，温度控制在 6℃及以下，冷链物流应符合 GB 31605 的规定。

8.3.3 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、混运。

8.3.4 装卸时应轻拿轻放，避免抛摔。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无虫害、无鼠害的库房内，符合 GB 31621 的规定。

8.4.2 武鸣沃柑浓缩汁应在-18℃及以下冷冻贮存；非浓缩还原（NFC）武鸣沃柑果汁应冷藏贮存，温度控制在 6℃及以下。

8.4.3 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。

8.5 保质期

按照8.4规定的贮存条件，产品保质期以产品标签标注为准。
