

ICS 67.160.20

CCS X 51

团体标准

T/ZJFIA xxx—2023

常山双柚复合果汁饮料

Changshan Double pomelo complex juice

（征求意见稿）

2023-xx-xx 发布

2023-xx-xx 实施

浙江省食品工业协会 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。

本文件由浙江省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：常山县农业农村局、浙江工业大学食品科学与工程学院、浙江公正检验中心有限公司、浙江常山恒寿堂柚果股份有限公司、浙江柚香谷投资股份有限公司，……

本文件主要起草人：汪丽霞、邵平、毕旭灿、鲍忠定、张林、徐新、徐小忠、杨波、王刚、潘雷明、杨兴良、戴翔、黄琼、林杨、……

常山双柚复合果汁饮料

1 范围

本文件规定了双柚复合果汁术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于以常山胡柚和香柚等为主要原料，水、白砂糖为辅料，添加（或不添加）食品添加剂、营养强化剂，经原料收购、全果榨汁（去籽、去囊衣）、冷藏、过滤、调配、杀菌、灌装等工艺制成的果汁饮料。

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 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 4789.2 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
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 营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19332 地理标志产品 常山胡柚
GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 双柚复合果汁饮料 Double pomelo complex juice

以常山胡柚和香柚等为主要原料（果汁含量不少于 10%，香柚汁添加量不少于 2%，胡柚汁不少于 0.5%），添加水、白砂糖和（或）食品添加剂、营养强化剂为辅料，经原料收购、全果榨汁（去籽、去囊衣）、冷藏、过滤、调配、杀菌、灌装等工艺制成的果汁饮料。

3.2 常山胡柚 Changshan huyou

又名常山柚橙(*Citrus aurantium* ‘Changshanhuoyou’), 是酸橙的栽培变种, 原产于浙江省常山县, 是国家地理标志保护产品、农产品地理标志产品, 其果实扁圆形, 单果重200 g~300 g, 橙黄色或黄色, 果面光滑。常山胡柚, 肉质细嫩多汁, 味酸甜、微苦, 风味别具特色, 有别于其它水果。

3.3 香柚(香橙) Fragrant citrus

香柚（橙）(又称 *Citrus junos* Sieb.ex Tanaka), 宽皮柑桔类中的以加工为主的品种。果实中酸的主成分是柠檬酸, 占 90%左右, 苹果酸不足 10%, 还有微量的甲酸、酸等; 含糖量仅 2.5%~3.0%, 从糖酸比来看, 是不可鲜食的, 常温贮藏期限为 2 周, 适宜作深加工原料。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 常山胡柚应符合 GB/T 19332 的规定。

4.1.2 用于制作双柚复合果汁的香柚果实应香气明显, 无病虫斑、无霉变、无腐烂、无异味。加工型香橙果实呈扁球形, 横径 60~65mm、纵径 50mm 左右, 果重 90~120g, 最大果重可达 240g; 果顶部扁平, 花柱痕下凹周边呈凹环, 但均不明显。果蒂着生部下凹可见比较明显的放射状沟, 果面油胞凹凸显有粗糙感; 果皮稍厚约 5~6mm, 鲜黄色; 果心部比较大, 果肉淡黄色。

4.1.3 水应符合 GB5749 的规定。

4.1.4 白砂糖应符合 GB317 的规定。

4.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

4.1.6 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。

4.1.7 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。

4.1.8 其他食品添加剂、包装材料应符合相关标准的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	浅黄色或浅橙色
滋气味	具有本品特有的香气、滋味，无异味
组织状态	呈均匀液体，允许少量果肉沉淀
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
可溶性固形物(20℃以折光计) / (%)	≥ 8
总酸(以柠檬酸计)/(g/kg)	≥ 0.4
果汁含量/(g/100g)	≥ 10

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

微生物限量应符合GB 7101和GB 29921的规定。

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.8 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》的要求。

4.9 生产要求

产品生产过程应符合 GB 12695、GB 14881 规定。

生产过程需配备冷库，冷库温度控制在 15 ± 2 °C，自有冷库和租用冷库的卫生条件和管理均需符合 GB 12695、GB 14881 规定。需形成常山胡柚符合 GB/T 19332 要求的采购验证制度，并进行验证。

香柚汁和胡柚汁生产工艺应符合以下流程：

香柚鲜果经针刺磨油后再经切半或碗式榨汁机榨汁后，果汁经脱气、冷却后灌装，果汁成品入冷冻库存储；果籽、囊衣作为剩余物另作他用。胡柚鲜果经切半或碗式榨汁机榨汁后，果汁经脱气、冷却后灌装，果汁成品入冷冻库存储；果籽、囊衣作为作为剩余物另作他用。

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，置于明亮处，迎光观察其色泽和组织状态，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物

按GB/T 12143规定的方法测定。

5.2.2 总酸

按GB/T 12456规定的方法测定。

5.2.3 果汁含量

按GB/T 12143规定的方法测定。

5.3 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

5.4 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

5.5 农药残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

5.6 微生物限量

按GB 7101规定的方法测定。

5.7 食品添加剂

按GB 2760中规定的方法测定。

5.8 食品营养强化剂

按GB 14880中规定的方法测定。

5.9 净含量

按JJF 1070中规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括：净含量、感官、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 用户对产品质量有异议时；
- f) 停产三个月后恢复生产时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中产品的全部项目。

6.3 组批

每班次生产的产品以同一原料、同一班次、同一生产线为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

每批产品抽取12个包装（总量不少于2 kg），分成2份，一份8个包装用于检测，另一份4个包装用于留样备查；净含量抽样参照JJF 1070的规定。

6.5 判定规则

产品检验后，全部指标符合标准规定，则该批产品判为合格品。感官指标、理化指标、净含量中如一项或一项以上不符合本标准规定时，允许在同一批中抽取双倍样品复检一次，如复检合格，本批产品判为合格品。复检仍不合格时，则该批产品判为不合格品。微生物指标检验不合格，判该批产品为不合格，不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和相应规定要求，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。产品标签上应标明果汁含量。

7.2 包装

包装材料应符合食品安全国家标准及相关规定的要求。

7.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存阴凉、通风、避光、干燥处，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品或其他杂物一起存放。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期不少于9个月。
