

# T/JXXCCY

## 江西省乡村产业振兴协会团体标准

T/JXXCCY 00X—2025

### 富硒赣南脐橙果汁

Selenium-enriched Gannan orange juice

2025-0\*-0\*发布

2025-0\*-0\*实施

江西省乡村产业振兴协会 发布

## 目 次

前 言 .....	II
引 言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原辅料产地和品种要求 .....	2
5 质量要求 .....	2
6 食品添加剂规则检验方法 .....	3
7 生产加工过程的卫生要求检验规则 .....	3
8 检验方法 .....	4
9 检验规则 .....	4
10 包装和标签 .....	4
11 储藏和运输 .....	4
附录 A 典型性照片 .....	5

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则规定起草。

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这些专利的责任。

本文件由江西省乡村产业振兴协会提出并归口。

本文件起草单位：武汉轻工大学、宜春市科学院（江西富硒产业研究院）、江西万载千年食品有限公司。

本文件主要起草人：王雪华、祝振洲、王力、易阳春、洪金华、李群、晏文武、熊黎明、熊黎明、涂文斌。

# 富硒赣南脐橙果汁

## 1. 范围

本文件规定了富硒赣南脐橙果汁的术语和定义、生产要求、质量要求、检验方法、检验规则、包装和标签、运输和储藏。

本标准适用于江西省区域范围内以天然富有机硒脐橙和富有机硒植物等一种或几种为主要原料,经过榨汁、复配、均质或不均质、非热灭菌、罐装等工艺制成的富硒赣南脐橙果汁。

## 2. 规范性引用文件

下列文件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 7101-2015 《食品安全国家标准 饮料》
- GB/T 31121-2014 《食品安全国家标准 果蔬汁类及其饮料》
- GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》
- GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》
- GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌素限量》
- GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
- GB 2763-2016 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》
- DB36/T 566-2017 《江西省地方标准 富硒食品硒含量分类标准》
- GB 5009.93-2017 《食品安全国家标准 食品中硒的测定》
- GH/T 1429—2023 《农产品中五种硒元素形态的测定 高效液相色谱-电感耦合等离子体质谱法》
- DBS42/ 010-2018 《食品安全地方标准 富硒食品中无机硒的测定方法》
- GB 4789.2-2022 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》
- GB 4789.15-2016 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》
- GB 5749-2022 《食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准》
- GB/T 12143-2008 《食品安全国家标准 饮料通用分析方法》
- GB 28050-2011 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》
- JJF 1070-2023 《定量包装商品净含量计量检验规则》
- GB 12695-2016 《食品安全国家标准 饮料企业良好生产规范》
- GB 14881-2013 《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 富硒赣南脐橙果汁 Selenium-enriched Gannan orange juice

以江西赣南脐橙为原料,通过在种植阶段自然富集或经生物营养强化所得富硒脐橙制备成的脐橙果汁,或在加工过程中辅以富有机硒食品原料所配制的脐橙果汁,满足果汁中总硒含量在0.01~2.67 mg/L之间。

### 3.2 硒生物营养强化技术 Technology of selenium biofortification

采用育种、种植、发酵等方式,通过植物、微生物等生物体的吸收和转化,显著提高食用橙汁产品中硒的含量。

## 4. 原辅料产地和品种要求

### 4.1 原辅料的产地环境

宜选择富硒土壤,土壤耕层深厚,地势平坦,排灌方便,土壤结构适宜,理化性状良好。土壤环境质量符合GB 15618的标准,灌溉水质符合GB 5084的要求,空气质量符合GB 3095规定。

### 4.2 原辅料品种要求

原料宜选用赣南脐橙等适宜当地种植的品种。辅料宜选用富含有机硒的天然原料。

### 4.3 原料要求

原料应为采摘成熟适度、无霉烂、无病虫害的橙子鲜果。生产用水应符合GB 5749标准要求,并经过净化处理。

## 5. 质量要求

### 5.1 感官要求

脐橙原料应符合GB/T 21488-2008脐橙规定。橙汁产品应符合表1规定。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	具有本产品应有的色泽,色泽均匀一致
滋味和气味	具有本产品应有的气味和滋味,无异味,无臭味。
组织形态	无正常视力可见外来异物,果汁状态均匀。

### 5.2 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	检测方法
果汁含量 (%)	100	GB/T 12143-2008
总硒含量 (ug/mL)	0.01~2.67 mg/L	GB 5009.93
可溶性固形物 (20°C以折光计)/(%)	9-12	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计)/(g/100mL)	80-120	GB/T 12456

### 5.3 微生物指标

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	102 CFU/g(mL)	104 CFU/g(mL)	GB4789.2
霉菌和酵母	< 20 CFU/g(mL)				GB4789.15

#### 5.4 农药最大残留限量

应符合GB2763的规定，按GB2763规定的方法检测。

#### 5.5 污染物和卫生指标

污染物和卫生指标按GB 7101规定执行。

#### 5.6 净含量污染物和卫生指标

应符合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(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》。

#### 6. 食品添加剂规则

食品添加剂的使用品种和使用量应符合GB 2760规定。

#### 7. 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB/T 21731-2008的规定。

#### 8. 检验方法

##### 8.1 感官

在室温下打开包装立即嗅其气味,品其滋味,并取适量混合均匀的被测样品于洁净透明的样品杯中,置于明亮处,用肉眼观察其色泽、组织状态和外来杂质。

##### 8.2 硒

按照GB 5009.93方法检验。

##### 8.3 可溶性固形物

可溶性固形物按GB/T 12143规定的方法检验。

##### 8.4 总酸

总酸按GB/T 12456规定方法检验。

##### 8.5 微生物指标

微生物指标按GB 4789规定方法检验。

## 8.6 净含量

按照JJF 1070标准规定的方法检验。

## 9. 检验规则

### 9.1 组批和抽样

由同一班次连续性生产同一品种的产品为一批。一般情况下按照3%随机抽样进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后方可出厂。

### 9.2 出厂检验

每批次产品交售前应进行出厂检验，检验项目为感官、可溶性固形物、总酸、菌落总数、霉菌、酵母菌、净含量、标签和包装。

### 9.3 型式检验

按本标准要求进行全项检验。

有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

### 9.4 判定规则

#### 9.4.1 感官指标

不符合要求时，可重新包装，直到符合本标准要求。

#### 9.4.2 理化指标

检验结果如有一项不合格时，可再取2倍数量的样品对不合格项进行复检，复检仍不合格，则整批判定为不合格。

#### 9.4.3 卫生指标

有一项不合格时，则整批判定为不合格。

## 10. 包装和标签

### 11.1 包装

内包装用符合食品卫生要求的塑料瓶或塑料袋，定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号的规定。外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

### 11.2 标签

按CB 7718和GB 28050的要求。预包装产品应按照GB 28050的规定标明硒含量。

## 11. 运输和储存

### 11.1 运输

运输车应清洁卫生，不得与有毒有害及有异味的物品一起运输。运输过程中须防日晒、雨淋，避免强烈震荡。搬运、装卸时应轻拿轻放，不得抛摔。

### 11.2 储存

应存放于清洁、阴凉、干燥的库房中，严防日晒、雨淋，不得与腐蚀性、有毒、有异味物品存放在一起。储藏温度为4℃为宜，在上述条件下保质期为1个月。常温（25℃）储藏保质期为1周。

---

附录A 典型性图片

富硒赣南脐橙果汁的典型性图片。

