

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4267—2023

刺 梨 汁

Chestnut rose juice

2023-02-17 发布

中华人民共和国农业农村部

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。

本文件由农业农村部乡村产业发展司提出。

本文件由农业农村部农产品加工标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：中国农业大学、广州王老吉大健康产业有限公司、国投中鲁果汁股份有限公司、春归保健科技有限公司、贵州恒力源天然生物科技有限公司、贵州宏财聚农投资有限责任公司、贵州天刺力食品科技有限责任公司、贵州初好农业科技开发有限公司、贵州天赐贵宝食品有限公司。

本文件主要起草人：赵靓、廖小军、翁少全、劳菲、冷传祝、杨梦海、费建军、岑顺友、查必环、王欣颖、闫福泉、郑荣波、李词周、姜南、邹雷、谢保光、米璐。



刺 梨 汁

1 范围

本文件规定了刺梨汁的术语和定义、产品分类、要求、检验规则、标签、包装、运输与储存。
本文件适用于刺梨汁预包装汁液产品。

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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB/T 5009.171—2003 保健食品中超氧化物歧化酶(SOD)活性的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
GB/T 18963 浓缩苹果汁
GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
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 预包装食品中致病菌限量
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
NY/T 3907 非浓缩还原果蔬汁用原料
NY/T 3909 非浓缩还原果蔬汁加工技术规程
NY/T 3910 非浓缩还原果蔬汁冷链物流技术规程
国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 31121 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

刺梨汁 chestnut rose juice

以刺梨或金刺梨为原料,采用物理方法直接制成的可发酵但未发酵的汁液制品;或在浓缩刺梨汁中加入其加工过程中除去的等量水分复原而成的汁液制品。

可使用糖(包括食糖和淀粉糖)调整刺梨汁的口感。

3.2

浓缩刺梨汁 concentrated chestnut rose juice

采用物理方法从刺梨汁中除去一定比例的水分,加水复原后具有刺梨汁应有特征的制品。

4 产品分类

按产品加工形式分为非浓缩还原刺梨汁和浓缩还原刺梨汁。

- a) 非浓缩还原刺梨汁(非复原刺梨汁):采用非热杀菌或巴氏杀菌制成的为鲜榨刺梨汁,包括澄清型和浑浊型;
- b) 浓缩还原刺梨汁(复原刺梨汁):在浓缩刺梨汁中加入其加工过程中除去的等量水分复原而成的为浓缩还原刺梨汁,包括澄清型和浑浊型。

5 要求

5.1 原辅料

- 5.1.1 应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.2 以新鲜或冷藏、冷冻刺梨(汁)为原料,还应符合 NY/T 3907 的规定。
- 5.1.3 以浓缩刺梨汁为原料,还应符合 GB 17325 的规定。
- 5.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定及饮料用水的要求。

5.2 生产过程

- 5.2.1 应符合 GB 14881 的规定。
- 5.2.2 非浓缩还原刺梨汁还应符合 NY/T 3909 的规定。

5.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 刺梨汁感官要求

类型	澄清型	浑浊型	检测方法
色泽	清亮的浅黄色至黄褐色	浅黄色、金黄色至黄褐色	GB 7101
组织状态	均匀一致、透明的液体,久置后允许有微量沉淀	均匀一致、浑浊的液体,有一些悬浮肉质,久置后允许有少量沉淀	
口感	口感清爽	口感饱满	
滋味和气味	具有刺梨应有的香气及滋味,酸甜微涩,无异味	具有新鲜刺梨应有的香气和滋味,酸甜微涩,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

5.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 刺梨汁理化指标

项目	非浓缩还原刺梨汁		浓缩还原刺梨汁		检测方法
	澄清汁	浑浊汁	澄清汁	浑浊汁	
浊度,NTU	≤10	—	≤10	—	GB/T 18963
可溶性固形物, %	≥7				GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计),g/L	≥5				GB 12456

表 2（续）

项目	非浓缩还原刺梨汁		浓缩还原刺梨汁		检测方法
	澄清汁	浑浊汁	澄清汁	浑浊汁	
抗坏血酸,mg/100 mL	≥300(600 ^a)		—		GB 5009.86
超氧化物歧化酶(SOD)活性,U/mL	≥1 500(3 000 ^a)		≥1 000		GB/T 5009.171—2003 第一法
^a 采用非热杀菌或巴氏杀菌制成的非浓缩还原刺梨汁。					

5.5 安全指标

- 5.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 和 GB 29921 的规定。
- 5.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 5.5.3 重金属限量应符合 GB 2762 的规定。
- 5.5.4 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.6 净含量允差

见国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定,检验方法按照 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

由生产企业的质量管理部门按照其相应规则确定产品的批次。

6.2 抽样方法

在同一组批产品中随机抽取至少 15 个最小独立包装(总计不少于 2 L 或 2 kg),分别用于感官、理化、微生物检验及留样。

6.3 出厂检验

- 6.3.1 产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本文件规定逐批进行检验,检验合格方可出厂。
- 6.3.2 出厂检验项目包括每批必检项目标签、净含量、感官要求、可溶性固形物、总酸、菌落总数和大肠菌群,其他项目做不定期抽检。

6.4 型式检验

- 6.4.1 型式检验项目为本文件规定的 5.3~5.6。
- 6.4.2 一般情况下每年或一个生产周期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) 产品定型投产时;
 - b) 停产 6 个月以上恢复生产时;
 - c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
 - d) 国家安全监督管理部门提出型式检验要求时;
 - e) 正式生产时,主要原辅材料或关键工艺发生较大更改可能影响到产品的质量时。

6.5 判定规则

- 6.5.1 检验结果全部项目符合本文件规定时,判该批产品为合格品。
- 6.5.2 除微生物限量指标外,如有不合格项目,可以从该批产品中加倍抽取样品复检,若复检结果仍有一项指标不合格,则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格,则判定该批产品不合格,且不予复检。

7 标签、包装、运输与储存

7.1 标签

- 7.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 采用非热杀菌或巴氏杀菌的非浓缩还原刺梨汁产品可以标注“鲜榨刺梨汁”及杀菌方式。

7.1.3 刺梨汁中添加糖时,应在产品名称附近位置标示“加糖”,并在食品配料表中标示所添加糖的种类和添加量或在成品中的含量。

7.1.4 对运输与储存温度有要求的刺梨汁产品,应标示具体的温度要求。

7.2 包装

7.2.1 包装应符合 GB/T 191 的规定。

7.2.2 包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.5、GB 4806.7、GB 4806.9、GB/T 6543 的规定。

7.2.3 冷藏的刺梨汁产品包装应符合 GB/T 24616 的规定。

7.3 运输与储存

7.3.1 应符合 GB/T 31121 的规定。

7.3.2 冷链运输应符合 NY/T 3910 的规定。
