

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 873—2023

代替 NY/T 873—2004

菠 萝 汁

Pineapple 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。

本文件代替 NY/T 873—2004《菠萝汁》，与 NY/T 873—2004 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了术语和定义(见第 3 章)；
- b) 增加了产品分类(见第 4 章)；
- c) 更改了原辅料的要求(见 5.1,2004 年版的 3.1)；
- d) 增加了生产过程的卫生要求(见 5.2)；
- e) 更改了感官要求、理化指标、安全指标(见 5.3、5.4、5.5,2004 年版的 3.2、3.3、3.4)；
- f) 更改了检验规则(见第 6 章,2004 年版的第 5 章)；
- g) 更改了标签、包装、运输与储存(见第 7 章,2004 年版的第 6、7 章)。

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：中国热带农业科学院农产品加工研究所、广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、岭南师范学院、广东省湛江市质量技术监督标准与编码所、合浦果香园食品有限公司、田野创新股份有限公司、湛江市华煌食品有限公司、广东南派食品有限公司、广州南沙珠江啤酒有限公司。

本文件主要起草人：周伟、彭芍丹、邹颖、张利、李积华、龚霄、李一民、徐玉娟、程丽娜、付光中、章建设、胡小军、莫艳秋、詹杰、杨青、戚世梅。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2004 年首次发布为 NY/T 873—2004；
- 本次为第一次修订。



菠 萝 汁

1 范围

本文件规定了菠萝汁的术语和定义、产品分类、要求、检验规则、标签、包装、运输与储存。
本文件适用于菠萝汁的生产和加工。

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 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
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 19741 液体食品包装用塑料复合膜、袋
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 食品中致病菌限量
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
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 450 菠萝

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

菠萝汁 pineapple juice

以菠萝为原料,采用物理方法制成的可发酵但未发酵的汁液制品。

4 产品分类

4.1 非复原菠萝汁(非浓缩还原菠萝汁、原榨菠萝汁)

以菠萝为原料,采用机械方法直接制成的可发酵但未发酵的、未经浓缩的汁液制品,其中采用非热处理方式加工或巴氏杀菌制成的原榨菠萝汁为鲜榨菠萝汁。

按产品组织形态分为清汁和浊汁。

4.2 浓缩菠萝汁

以菠萝为原料,从采用物理方法制取的菠萝汁中除去一定量的水分制成的、加入其加工过程中除去的等量水分复原后具有菠萝汁应有特征的制品。

按产品组织形态分为清汁和浊汁。

4.3 复原菠萝汁

在浓缩菠萝汁中加入其加工过程中除去的等量水分复原而成的制品。

按产品组织形态分为清汁和浊汁。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 菠萝应符合 NY/T 450、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

5.1.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2 生产过程卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

5.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求						检验方法
	非复原菠萝汁		复原菠萝汁		浓缩菠萝汁		
	清汁	浊汁	清汁	浊汁	清汁	浊汁	
色泽	汁液呈淡黄色或黄色,有光泽,均匀一致				汁液呈黄色或黄褐色		GB 7101
组织形态	清汁:澄清透明,无沉淀物,无悬浮物质 浊汁:浑浊度均匀一致,久置后允许有微量果肉沉淀						
滋味及气味	具有该品种菠萝应有的滋味及气味,风味协调、柔和、无异味						
杂质	无肉眼可见外来杂质						
注:缺陷包括异味和杂质。							

5.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标						检验方法
	非复原菠萝汁		复原菠萝汁		浓缩菠萝汁		
	清汁	浊汁	清汁	浊汁	清汁	浊汁	
可溶性固形物(20℃时折光计法),%	≥10.0				≥58.0		GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计),g/L 或 g/kg	≥2.5				≥12.5		GB 12456
不溶性固形物,%	—	≤20.0	—	≤20.0	—	≤20.0	GB/T 18963
透光率(T _{625nm}),%	≥93	—	≥93	—	≥93	—	
浊度,NTU	≤7.0	—	≤7.0	—	≤7.0	—	
注:不溶性固形物、透光率、浊度均在可溶性固形物为 10%条件下测定。							

5.5 安全指标

5.5.1 微生物(大肠菌群、霉菌和酵母)限量应符合 GB 17325 的规定。复原菠萝汁和非复原菠萝汁(非食品原料用)的微生物(菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母)限量还应符合 GB 7101 的规定。

5.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 和 GB 31607 的规定。

5.5.3 真菌毒素限量、重金属限量和农药残留应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

5.6 净含量允差

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的规则确定产品的批次。

6.2 抽样方法

在成品库同一组批产品中随机抽取至少 3 L 样品供出厂检验,或至少 8 L 样品供型式检验。每批样品不应少于 12 个零售包装。样品分为 2 份,分别用于检样和留样。

6.3 出厂检验

每组批产品出厂前应按本文件对感官要求、可溶性固形物、总酸、菌落总数、霉菌和酵母、大肠菌群及净含量允差进行检验,检验合格后签发合格证,方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括第 5 章规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时,型式检验每年至少进行一次,有下列情况之一应进行型式检验:

- a) 新产品定型鉴定时;
- 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) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时;
- e) 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时。

6.5 判定规则

6.5.1 若感官要求中的缺陷、安全指标有一项不符合本文件的要求,则判定该批产品为不合格产品,并且不进行复检。

6.5.2 除感官要求中的缺陷、安全指标外,如有不合格项目,可从该批中抽取 2 倍样品,对不合格项目进行复检一次。若复检结果仍有指标不符合本文件的要求,则判定该批产品不合格。

7 标签、包装、运输与储存

7.1 标签

7.1.1 产品包装储运图示标识应符合 GB/T 191 的规定。产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。应标注储存、运输和食用方式。

7.1.2 满足本文件要求的非复原菠萝汁产品可标注“非复原菠萝汁”或“非浓缩还原菠萝汁”或“原榨菠萝汁”。采用非热加工方法或巴氏杀菌的非复原菠萝汁产品可标注“鲜榨菠萝汁”。

7.1.3 对运输与储存温度有要求的,应标注具体的温度要求。

7.2 包装

包装和材料应符合 GB/T 6543、GB/T 19741 和 GB/T 24616 的规定。

7.3 运输与储存

应符合 GB/T 31121 的规定。