

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 292—1995

绿色食品 西番莲果汁饮料

1 主题内容与适用范围

本标准规定了绿色食品西番莲果汁饮料的术语、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于获得绿色食品标志的西番莲果汁饮料。

2 引用标准

GB 317.1 白砂糖

GB 1987 食品添加剂 柠檬酸

GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法

GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法

GB/T 5009.16 食品中锡的测定方法

GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定方法

GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法

GB/T 5009.35 食品中着色剂的测定方法

GB 7718 食品标签通用标准

GB/T 10790 软饮料的检验规则、标志、包装、运输、贮存

GB/T 10791 软饮料原辅材料要求

GB/T 12293 水果、蔬菜制品 可滴定酸度的测定

GB/T 12295 水果、蔬菜制品 可溶性固形物含量的测定 折射仪法

GB/T 12695 饮料厂卫生规范

GB 13104 白糖卫生标准

GB/T 13112 食品中环己基氨基磺酸钠的测定方法

3 术语

3.1 绿色食品

经专门机构认定,许可使用绿色食品标志的无污染的安全、优质、营养食品。

3.2 绿色食品西番莲果汁饮料

中华人民共和国农业部 1995-05-25 批准

1995-10-01 实施

获得绿色食品标志的西番莲果汁饮料。

3.3 西番莲原果汁

西番莲果用机械方法加工所得未经浓缩或稀释、没有发酵过的具有西番莲果原有特征气味的制品。

3.4 西番莲浓缩果汁

用物理分离方法从西番莲原果汁中除去一定比例的天然水分后所得的、具有西番莲果应有特征气味的制品。

3.5 西番莲果汁糖浆

用西番莲果原果汁加糖液制成的一种粘稠浆状制品,其原果汁含量不少于 30%(以质量计)。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 西番莲果:果实新鲜良好、成熟适度、风味正常、无病虫害及霉烂果,不使用任何有毒药物保鲜的果实。

4.1.2 白砂糖:应符合 GB 317.1 中优级品或一级品和 GB 13104 的规定。

4.1.3 柠檬酸:应符合 GB 1987 的规定。

4.1.4 水:应符合 GB/T 10791 中 4.1 条的规定。

4.1.5 其他辅料:应符合 GB/T 10791 的有关规定。

4.2 原料产地环境要求应符合绿色食品产地的环境标准。

4.3 感官要求应符合表 1 规定。

表 1

项 目	指 标
色 泽	呈淡黄或橙黄色
气味及滋味	具有西番莲原果汁应有的香味和滋味,味感协调、柔和,酸甜适口,无异味
组织及形态	汁液混浊度均匀一致,浊度适宜,静置后允许有少许果肉沉淀,但经摇匀后仍呈均匀混浊状态
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

4.4 理化要求应符合表 2 规定。

表 2

项 目		指 标
可溶性固形物(20℃折光计法),%		≥8
总酸(以柠檬酸计),%		0.2~0.5
净重允许偏差,%		±3
防腐剂	苯甲酸钠,g/kg	不得检出
	山梨酸钠,g/kg	≤0.2
甜味剂	糖精钠、甜蜜素,g/kg	不得检出
着色剂	胭脂红、苋菜红,g/kg	不得检出
	柠檬黄、日落黄,g/kg	不得检出
铅(以 Pb 计),mg/kg		≤0.3
砷(以 As 计),mg/kg		≤0.2
铜(以 Cu 计),mg/kg		≤5.0
锡(以 Sn 计),mg/kg		≤200

4.5 微生物学要求

4.5.1 金属易拉罐装应符合罐头食品商业无菌要求。

4.5.2 其他包装应符合表3规定。

表3

项 目	指 标
细菌总数,个/mL	≤ 100
大肠菌群,个/100 mL	≤ 6
致病菌	不得检出

5 试验方法

5.1 取样:见第6章检验规则。

5.2 感官检验

5.2.1 色泽、组织形态及杂质

取50 mL混合均匀的被测样品倒入洁净的样品杯(或100 mL小烧杯)中,置于明亮处,用肉眼观察其色泽、组织形态,检查其有无可见杂质。

5.2.2 气味和滋味

被测样品容器开启后,倒入洁净的样品杯中,立即用嗅觉仔细鉴别被测样品的气味,用味觉品尝其滋味,检查有无异味。品尝第二个样品前,须用清水漱口。

5.3 理化检验

5.3.1 可溶性固形物的测定按GB/T 12295规定执行。

5.3.2 总酸度测定按GB/T 12293规定执行。

5.3.3 净重允许偏差测定用称重法称量计算。

5.3.4 苯甲酸钠、山梨酸钾的检验按GB/T 5009.29规定执行。

5.3.5 糖精钠的检验按GB/T 5009.28规定执行。

5.3.6 甜蜜素的检验按GB/T 13112规定执行。

5.3.7 着色剂的检验按GB/T 5009.35规定执行。

5.3.8 铅的检验按GB/T 5009.12规定执行。

5.3.9 砷的检验按GB/T 5009.11规定执行。

5.3.10 铜的检验按GB/T 5009.13规定执行。

5.3.11 锡的检验按GB/T 5009.16规定执行。

5.3.12 罐头食品微生物检验按GB 4789.26规定执行。

5.3.13 细菌总数的检验按GB 4789.2规定执行。

5.3.14 大肠菌群的检验按GB 4789.3规定执行。

5.3.15 致病菌的检验按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11规定执行。

5.3.16 商业无菌的检验按GB 4789.26规定执行。

6 检验规则

6.1 产品须经生产厂按本标准检验合格,签发产品合格证后,方可出厂。

6.2 交收检验

6.2.1 交收检验以每班生产的同一规格产品为一“批次”,每一批次产品随机抽取6~10瓶(罐、盒)。

6.2.2 交收检验项目为:感官要求,可溶性固形物,总酸,净重,微生物项目。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年进行一次,有下列情况之一也应进行:

- a) 更改主要原料;
- b) 配方或工艺有较大变化时;
- c) 产品长期停产后恢复生产时;
- d) 交收检验结果与上次例行检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出进行例行检验的要求时。

6.3.2 型式检验包括感官、理化和微生物学要求中规定的全部项目。按出厂检验取样。

6.4 判定原则

检验结果中任一指标不符合本标准的,可在该批货中抽取两份样品复验。但微生物学项目不准复验。若复验结果仍有一项不符合本标准规定,则判该批产品为不合格品。

6.5 仲裁检验

在保质期内,供需双方对产品质量有异议时,可共同协商选定仲裁单位进行检验、判定。

7 标签与标志

本产品的标签除应符合相关标准规定外,金属罐装和复合软包装容器出厂产品的标签还应按照 GB/T 10790 中第 4 章规定执行;玻璃瓶装出厂产品的标签应标明产品名称、厂名、厂址、商标、净含量、配料表、生产日期和保质期。具体标准按 GB 7718 执行。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装材料和容器应符合《中华人民共和国食品卫生法》的有关规定;应按照 GB/T 10790 中第 5 章规定执行。

8.2 包装材料和容器应对包装产品在保质期内经检验不产生污染才能使用。

8.3 销售包装外观形态:瓶身整洁、标签端正,瓶盖不得有明显的锈斑;罐身外表不得有明显擦伤,封口严密,图案清晰。

8.4 本产品的运输、贮存按 GB/T 10790 第 6 章规定执行。

8.5 不按本标准规定的条件进行运输、贮存而造成的产品变质,应由运输、贮存单位负责。

8.6 保质期

按本标准规定贮存条件下,玻璃瓶装应为 6 个月,复合软包装和马口铁易拉罐装应为 9 个月。

9 其他

本产品生产加工过程应符合 GB/T 12695 的有关规定。

附加说明:

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由中华人民共和国农业部农垦司归口。

本标准由华南热带作物产品加工设计研究所负责起草。

本标准主要起草人杨丽强、李崇高、黄建初。