

ICS 67.160.20

分类号: X51

备案号:

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T ××××—××××

NFC 非浓缩还原果汁——橙汁

Not from concentrate juice—orange juice

(征求意见稿)

201×-××-××发布

201×-××-××实施

中华人民共和国工业和信息化部

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国饮料标准化技术委员会（SAC/TC 472）归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

NFC 非浓缩还原果汁——橙汁

1 范围

本标准规定了 NFC 非浓缩还原果汁——橙汁的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于第 3 章所定义的 NFC 非浓缩还原果汁——橙汁。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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。

SN/T 0744 出口饮料中维生素 C 和咖啡因检验方法

NY/T 2014 柑桔类水果及制品中橙皮苷、柚皮苷含量的测定

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/T 12456-2018 食品中总酸的测定

GB/T18932.18 蜂蜜中羟甲基糠醛含量的测定方法 液相色谱-紫外检测法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

NFC 非浓缩还原果汁——橙汁 not from concentrate juice——orange juice

NFC 橙汁

以甜橙（*Citrus sinensis*）果实为原料，通过机械方法制成的，采用巴氏杀菌热处理方式或非热处理方式加工制成的，不添加其他物质的橙汁为 NFC 非浓缩还原果汁——橙汁。

3.2

NFC 原榨橙汁 NFC original squeezed orange juice

符合 3.1 要求，其中使用甜橙果实于采摘当日运输到加工场所，并在到达后 24 小时内加工直接灌装制成的产品为 NFC 原榨橙汁。

3.3

NFC 鲜榨橙汁 NFC fresh orange juice

符合 3.1 要求，其中采用非热处理方式加工制成的产品为 NFC 鲜榨橙汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 甜橙果实原料应新鲜、完好，成熟。

4.1.2 NFC原榨橙汁采用的甜橙果实需于采摘当日运输到加工场所，并在到达后24小时内加工。

4.1.3 不得添加维生素C、橙皮苷作为原辅料。

4.1.4 应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有NFC橙汁应有的色泽。
滋味及气味	具有NFC橙汁应有的滋味和气味，无异味。
状 态	呈均匀液状，允许有橙果肉沉淀。
杂 质	无外来杂质。

4.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	指标要求
可溶性固形物（20℃，以折光计）/（%）	≥11.0
固酸比 ^a	≥15
橙皮苷/（mg/L）	≥250
维生素C/（mg/L）	≥250
羟甲基糠醛/（mg/L）	≤1
乙醇/（g/L）	≤3
^a 固酸比是指可溶性固形物（%）/总酸（以柠檬酸计）（mg/kg）。	

4.4 食品安全要求

应符合GB 7101的规定。

4.5 加工工艺要求

4.5.1 为保证NFC橙汁产品质量，通常采用真空脱气、巴氏杀菌或非热杀菌等加工工艺。

4.5.2 NFC橙汁可以采用甜橙果实加工榨汁直接灌装或使用冷藏NFC橙汁原料直接加工灌装。

4.5.3 使用冷藏NFC橙汁原料直接加工灌装生产NFC橙汁产品的，其中冷藏NFC橙汁原料的热杀菌方式仅可以使用巴氏杀菌。

5 试验方法

5.1 感官检验

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，观察其组织状态及色泽，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 可溶性固形物

按 GB/T12143 规定的方法进行检验。

5.2.2 总酸

按照 GB/T12456-2008 规定的酸碱滴定法进行检验，换算系数 k 以柠檬酸 0.064 计。

5.2.3 橙皮苷

按照 NY/T 2014 规定的方法进行检验。

5.2.4 维生素 C

按照 SN-T 0744 规定的方法进行检验。

5.2.5 羟甲基糠醛

按 GB/T 18932.18 规定的方法进行检验。

5.2.6 乙醇

按照 GB/T 12143 规定的方法进行检验。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

6.1.1 在一般情况下，同一天或同一班组生产的产品为一批。

6.1.2 每批产品中随机抽取至少 15 个最小独立包装(总体积不少于 2L)，分别用于感官要求、理化要求、微生物检验及留样。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品出厂时由企业按本标准进行检验，符合标准要求方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、可溶性固形物、维生素 C、菌落总数、大肠菌群。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目：本标准 4.2~4.4 规定的全部项目。

6.3.2 一般情况下，每年需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。

- 原料、工艺发生较大变化时；
- 停产半年后重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次记录有较大差别时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。

6.4.2 若微生物指标检验结果不合格，则判定整批产品不合格，不得复检。

6.4.3 若有不超过两项（含两项）不符合本标准时，可在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍有一项不符合本标准，则判定整批产品不合格。

6.4.4 若有三项以上（含三项）不符合本标准，直接判定整批产品不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标签

7.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定。

7.1.2 冷藏 NFC 橙汁还应标示贮存和销售条件：6℃ 以下。

7.1.3 采用非热处理方式加工制成的 NFC 橙汁可标示为 NFC 鲜榨橙汁。

7.1.4 使用冷藏 NFC 橙汁原料直接加工灌装，配料表中的原料名称应标示为“NFC 橙汁”；采用甜橙果实加工榨汁直接灌装，配料表中的原料名称应标示为“橙”。

7.1.5 使用冷藏NFC橙汁原料直接加工灌装的产品，在产品标签上应标示冷藏NFC原料橙汁的杀菌方式，如：巴氏杀菌、非热杀菌等。

7.1.6 在产品标签主展示版面上应标示反映真实杀菌强度的杀菌方式，如：巴氏杀菌、非热杀菌等。

7.2 包装

产品包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定。不应采用过度包装和使用过多的防护隔板。减少塑料对环境的污染，必须使用防护隔板时，鼓励使用环保材料，不鼓励使用塑料泡沫材料。

7.3 运输和贮存

7.3.1 产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压；需冷链运输和贮存的产品，应符合产品标示的贮运条件。

7.3.2 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、运输或贮存。

7.3.3 应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。
