

ICS  
X  
备案号:

# 中国食品工业协会团体标准

T/CNFIA XXX-2023

## 西梅汁、浓缩汁及其饮料

Prune/Plum Juice 、 Prune/Plum Concentrate Juice and Beverage

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中国食品工业协会 发布

## 前言

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由中国食品工业协会提出。

本标准起草单位：山东英贝健健康食品有限公司、中国食品工业协会、山东乐供生物科技有限公司、山东英贝健饮品有限公司

本标准主要起草人：蔡愈杭、张丽丽、杨强、梁晋鄂、刘历、刘忠平、闫刘慧

# 西梅汁、浓缩汁及其饮料

## 1 范围

本标准规定了西梅汁、浓缩汁及其饮料的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于西梅汁、浓缩汁及其饮料的生产、检验与销售。

## 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，仅所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。

- GB 31121 食品安全国家标准 果蔬汁及其饮料  
GB 7101 食品安全国家标准 饮料  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 2763 食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量  
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB/T 12143 饮料通用分析方法  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准  
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）  
GB/T 191 包装储运图示标志  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
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[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

### 3.1 西梅果干 Prune

西梅果干是指用西梅鲜果经过物理脱水烘干而制成的果干。

## 4 分类

### 4.1 西梅汁（浆）

以西梅鲜果或果干为原料，采用物理方法制取的可发酵但未发酵的果汁（浆），或者是浓缩果汁中加入其加工过程中除去的等量水分而制成的果汁（浆）。

以鲜果为原料，采用物理方法制取的果汁为 NFC（非浓缩还原）果汁。以浓缩汁为原料，回添其加工时失去的等量水分而制成的果汁为浓缩还原果汁。

可使用糖或酸味剂或食盐来调整口感。可回添香气物质和挥发性风味成分，但这些物质必需是采用物理方法从西梅中获得的成分。只回添通过物理方法获得的西梅来源的香气物质或挥发性风味成分，纤维等，不添加其他物质的产品，方可声称 100%。

#### 4.2 西梅浓缩汁（浆）

以西梅鲜果或果干为原料，采用物理方法制取的果汁（浆），再经过浓缩工艺去除一定水分后而制成的浓缩果汁（浆）。

#### 4.3 西梅汁饮品

以西梅汁（浆）、西梅浓缩汁（浆）、水为原料，添加或不添加其他食品原辅料和（或）添加剂经加工而制成的果汁饮品。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料

#### 5.1.1 西梅

应新鲜、无腐烂、无霉变、无病害、成熟度较好果子。

#### 5.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

### 5.2 果汁含量

果汁含量按 GB 31121 的规定执行。

### 5.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	试验方法
色 泽	具有本品应有的色泽，无异物、无霉变	取约 50ml 被检测的样品于无色透明的容器中，置于明亮处，观察其组织状态、色泽，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味
滋味和气味	具有本品应有的风味，无异味，酸甜适中，口味纯正	
组织状态	均匀，无分层，有少量果肉沉淀属正常现象	
杂质	无肉眼可见异物	

### 5.4 理化指标

5.4.1 应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指 标			试验方法
	西梅汁 (浆)	西梅浓缩汁 (浆)	西梅汁饮 品	
可溶性固形物 (%)	≥13	≥67	/	GB/T 12143
pH	2.6~3.8	2.6~3.8	2.6~4.0	GB 5009.237
总酸 (%，以柠檬酸计)	≥0.5	≥1.0	≥0.5	GB/T 12456

#### 5.4.2 食品添加剂和食品营养强化剂要求

应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

### 5.5 食品安全要求

#### 5.5.1 微生物限量

应符合表 3 的规定

表 2 微生物限量指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/mL	20				GB4789.15
酵母, CFU/mL	20				GB4789.15
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB4789.1 执行					

#### 5.5.2 其他食品安全要求

应符合相应的食品安全国家标准。

### 5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局【2005】第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

## 6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一生产日期、同一类型、同一规格的产品为一检验批次。

### 7.2 抽样

小规格独立包装产品。从每批产品中, 随机抽样至少 12 个独立包装, 分成两份, 6 个独立包装作为检验样, 6 个独立包装作为留样。

大规格包装产品, 从每批产品中, 随机抽取 2Kg, 1Kg 用于检测, 1Kg 用于留样。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验项目包括净含量、感官指标、可溶性固形物、pH、总酸、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌。

7.3.2 每批产品应按本要求进行检验, 经检验合格, 签发产品质量合格证后, 方可出厂。

## 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.4.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一应进行型式检验

- 原辅料变化较大时；
- 新试制产品或正常生产的产品停产三个月后重新恢复生产时；
- 更改关键工艺或设备时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差；
- 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

## 8.5 判定规则

8.5.1 若受检样品项目全部合格，判该批产品为合格产品。

8.5.2 如指标有一项以上（含一项）不合格，应在原批产品中加倍抽样复检，复检项目仍为不合格，判定该批产品为不合格产品。

8.5.3 微生物指标不复验。

## 9 标志、标签、包装、运输与贮存

### 9.1 标志、标签

9.1.1 运输包装箱的产品标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.1.2 标签应符合 GB 7718、GB28050 的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 包装材料和容器应符合相应的标准规定。

9.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味,便于装卸、仓储和运输。

### 9.3 运输

产品在运输过程中避免受潮受热、严禁雨淋，装卸时轻拿轻放，严禁与有毒、有害或有强烈异味的其它物品混装混运

### 9.4 贮存

原料果汁及浓缩汁应贮存在冷冻或冷藏的仓库内，成品果汁及果汁饮品应贮存阴凉干燥的仓库内，避免太阳暴晒。存储仓库应保持清洁，有防蝇、防鼠设施，堆放应离地离墙大于 10cm，符合食品卫生要求。

---