

团 体 标 准

T/GDFPT 0024—2021

1

葡萄汁饮料质量要求

Quality requirements for grape juice and grape juice beverages

2021 - 05 - 20 发布

2021 - 05 - 20 实施

广东省食品生产技术协会 发布

征求意见稿

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 产品分类.....	1
5 技术要求.....	2
6 试验方法.....	2
7 检验规则.....	3
8 标志、包装、运输和贮存.....	3

征求意见稿

前 言

本标准按照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。

本标准由广东省食品生产协会提出并归口。

本标准起草单位：广州玉医标准技术服务有限公司、广州波奇亚标准及检测技术有限公司。

本标准主要起草人：王健、王东方。

葡萄汁饮料质量要求

1 范围

本标准规定了葡萄汁饮料的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等质量要求。

本标准适用于预包装葡萄汁饮料。

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。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 13432 预包装特殊膳食用食品标签通则

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

GB/T 31121-2014 果蔬汁类及其饮料

GB 10789 饮料通则

GB/T 12143-2008 饮料通用分析方法

GB/T 16862-2008 鲜食葡萄冷藏技术

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

葡萄汁 *grape juice*

采用物理方法以葡萄果实为原料加工制成的可发酵但未发酵的汁液,可以使用少量食糖或酸味剂调整风味。

3.2

浓缩葡萄汁 *concentrated grape juice*

采用物理方法从葡萄汁(浆)中除去一定比例的水分,加水复原后具有葡萄汁(浆)应有特征的产品。

4 产品分类

4.1 葡萄汁

4.1.1 非复原葡萄汁

采用物理方法将葡萄果实加工制成的汁液。

4.1.2 复原葡萄汁

在浓缩葡萄汁中加入浓缩时失去的水分等成分，制成的具有葡萄汁的色泽、风味及可溶性固形物含量的制品。

4.2 葡萄汁饮料

在葡萄汁（浆）或浓缩葡萄汁（浆）中加入水、食糖和（或）甜味剂、酸味剂等调制而成的饮料，果汁（浆）含量（质量分数）不低于10%。

5 技术要求

5.1 原料要求

原料应新鲜、完好，使用物理方法保藏的，应符合GB/T 16862-2008的规定，维持葡萄的完好状态。

5.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	特 性
状 态	呈均匀液状，允许有沉淀
色 泽	具有葡萄汁应有之色泽
气味与滋味	具有葡萄汁应有的香气及滋味，无异味
杂 质	无可见外来杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

产品类别	项 目	指 标
非复原葡萄汁	果汁（浆）含量（质量分数）/%	100
复原葡萄汁	可溶性固形物的含量与原汁（浆）的可溶性固形物含量之比	≥2
葡萄汁饮料	果汁（浆）含量（质量分数）/%	10

5.4 食品安全要求

5.4.1 食品添加剂和食品营养强化剂

使用量及使用范围应符合GB 2760和GB 14880的规定。

5.4.2 其他要求

应符合相应的食品安全国家标准。

6 试验方法

6.1 感官检验

6.1.1 状态、色泽和杂质

取约 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，迎光观察其状态、色泽及杂质。

6.1.2 气味和滋味

在室温下，取一定量混合均匀的被测样品，嗅其气味，品尝其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 可溶性固形物

按GB/T 12143-2008规定的方法进行检验。

6.2.2 果汁含量

按GB/T 31121-2014规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 批次的确定

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。

7.2 出厂检验

每批产品出厂时，应对感官要求、大肠菌群等项进行检验。

7.3 型式检验

一般情况下，每年需要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；
- 停产后重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与平常记录有较大差别时。

7.4 判定规则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 13432 的规定，并应符合下列规定：

- 添加食糖的葡萄汁，应在标签标明“加糖”字样；
- 葡萄汁饮料应标明葡萄汁含量。
- 符合“声称100%”要求的桃汁可以在标签的任意部位标示“100%”，否则只能在“营养成分表”附近位置标示“桃汁含量：100%”。

8.2 包装材料和容器应符合食品安全国家标准和有关规定。

8.3 产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压；需冷链运输贮藏的产品，应符合产品标示的贮运条件。

8.4 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。

8.5 产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。

征求意见稿