

# T/TSSP

团 体 标 准

T/TSSP 014—2022

## 发酵果蔬汁（浆）及其制品

Fermented fruits and vegetables liquid and its products

（报批稿）

（本草案完成时间：）

2022 - 07 - 15 发布

2022 - 08 - 01 实施

贵州省特色食品产业促进会 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。

本文件由贵州南山婆食品加工有限公司提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件起草单位：贵州南山婆食品加工有限公司、贵州馋日志食品科技有限公司、贵州酸味爽美食有限公司、中国标准化研究院、贵州大学

本文件主要起草人：包爱明、秦伟军、陈秋梯、寿鹏、胡顺庭、刘娜

## 引 言

协会成员单位可依据申请执行本团体标准。

# 发酵果蔬汁（浆）及其制品

## 1 范围

本文件规定了发酵果蔬汁（浆）及其制品的术语和定义、技术要求、感官检验方法、标签标识。

本文件适用于以水果和（或）蔬菜等为主要原料，添加或不添加可食用的根、茎、叶、花、果实等辅料，经发酵等加工工艺制成的果蔬汁（浆）及其制品。

## 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定

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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602 固体饮料

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

DBS52/ 056 食品安全地方标准 酸汤

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

GB/T 29602和GB/T 31121界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **果蔬汁（浆） liquid of fruits and vegetables**

以水果或蔬菜为原料，采用物理方法（机械方法、浸提法等）制成的可发酵但未发酵的汁（浆）制品；或在浓缩果蔬汁（浆）中加入其加工过程中除去的等量水分复原制成的汁（浆）制品。

【来源：GB/T 31121-2014 4.1，有修改】

### 3.2

#### **发酵果蔬汁（浆） fermented fruits and vegetables liquid**

以果蔬和（或）果蔬汁（浆）为主要原料，经自然发酵或接种发酵等工艺，制成的汁（浆）制品。以西红柿为主要原料制成的发酵果蔬汁（浆）可称为发酵番茄汁（浆）。

### 3.3 发酵果蔬汁（浆）制品

#### 3.3.1

##### **发酵果蔬饮料 beverage from fermented fruits and vegetables liquid**

以发酵果蔬汁（浆）、水为主要原料，添加或不添加食品原辅料和（或）食品添加剂，经杀菌等工艺制成的饮料，包括发酵果蔬汁饮料和发酵果蔬浆饮料。

#### 3.3.2

##### **发酵果蔬固体制品 solid product from fermented fruits and vegetables liquid**

以发酵果蔬汁（浆）为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经干燥等工艺制成的固态制品。

#### 3.3.3

##### **发酵番茄酱 fermented tomato paste**

以发酵番茄浆为主要原料，经调配或不调配、灭菌或不灭菌等工艺，制成的半固态制品。

#### 3.3.4

##### **红酸汤 liquid of red Sour Soup**

以西红柿和（或）鲜辣椒为主要原料，添加或不添加姜、食用盐、糯米、白酒等辅料，经自然发酵或接种发酵、调配或不调配、灭菌或不灭菌等工艺制成的液态或半固态制品。

#### 3.3.5

##### **酸汤饮料 beverage of Sour Soup**

以红酸汤为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经调配或不调配、杀菌或不杀菌等加工工序制成的饮料。

## 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

产品中使用的原辅料应符合相应的食品标准和相关规定。

#### 4.2 菌种要求

应符合相应的食品标准和相关规定。

#### 4.3 感官要求

4.3.1 发酵果蔬汁（浆）感官要求应符合表1的规定。

表1 发酵果蔬汁（浆）感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有与所标示的该种（或几种）水果、蔬菜制成的汁（浆）相符合的色泽，或具有与添加成分相符合的色泽	见第5章
滋味和气味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
组织形态	呈液态或呈均匀细腻的浆状物	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3.2 发酵果蔬饮料、发酵果蔬固体制品、发酵番茄酱、红酸汤、酸汤饮料感官要求应符合表2的规定。

表2 发酵果蔬汁（浆）制品感官要求

项 目	要 求					检验方法
	发酵果蔬饮料	发酵果蔬固体制品	发酵番茄酱	红酸汤	酸汤饮料	
色泽	具有与所标示的该种（或几种）水果、蔬菜制成的汁液（浆）相符合的色泽，或具有与添加成分相符合的色泽					见第5章
滋味和气味	具有产品应有的滋、气味，无异味	冲调（泡）后具有产品应有的滋、气味，无异味 <sup>a</sup>	具有产品应有的滋、气味，无异味	具有产品应有的滋、气味，无异味	具有产品应有的滋、气味，无异味；	
组织形态	呈液态，久置后允许少量沉淀	呈粉末状、颗粒状或块状等 <sup>b</sup>	呈液态或呈均匀细腻的酱状	呈液态或呈均匀细腻的浆状	呈液态或呈均匀细腻的浆状，久置后允许少量沉淀	
杂质	无正常视力可见外来异物					
<sup>a</sup> 同时适用于固态酸汤饮料 <sup>b</sup> 同时适用于固态酸汤饮料						

#### 4.4 理化要求

4.4.1 发酵果蔬汁（浆）、发酵果蔬汁饮料、发酵果蔬浆饮料、发酵番茄酱、红酸汤、酸汤饮料的理化指标应符合表3的规定。

表 3 理化指标要求

项 目	指 标						检验方法
	发酵果蔬汁 (浆)	发酵果蔬汁 饮料	发酵果蔬浆 饮料	发酵番茄酱	红酸汤	酸汤饮料 <sup>a</sup>	
可溶性固形物(20℃,折光计法)/(g/100mL) ≥	3.0(限汁型)	0.5	1.0	—	—	0.5	GB/T 12143
总酸(以乳酸计)/(g/100mL) ≥	0.5	0.1	0.1	0.5	0.5	0.1	GB 12456
发酵果蔬汁(浆)添加量(质量分数)/% ≥	90	5	10	40	70	5	由原始配料计算得出
pH ≤	4.6						GB 5009.237
<sup>a</sup> 固态酸汤饮料按产品标识的稀释倍数稀释后测定							

4.4.2 发酵果蔬固体制品(包括固态酸汤饮料)的理化指标除 GB/T 29602 的规定外,还应符合表 4 的规定。

表 4 发酵果蔬固体制品理化要求

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	6.5	GB 5009.3

#### 4.5 污染物限量和真菌毒素限量

4.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.7 微生物限量

4.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7.2 发酵果蔬汁饮料、发酵果蔬浆饮料和酸汤饮料微生物限量应符合 GB 7101 的规定,红酸汤微生物限量应符合 DBS52/056 的规定,发酵番茄酱微生物限量应符合 GB 31644 的规定。

#### 4.8 食品添加剂和食品营养强化剂

应符合相应的 GB 2760、GB 14880 等标准的规定。

#### 4.9 净含量

应按JJF 1070定量包装商品净含量计量检验规则执行。

## 5 感官检验方法

### 5.1 液体/半固体产品

取一定量混合均匀的被测样品置50mL无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。

### 5.2 固体产品

取5g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物。

## 6 标签标识

6.1 应符合 GB 7718 、GB 28050 等有关规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 应依据本文件的要求标识产品所属的产品类别，如发酵果蔬汁饮料、发酵果蔬浆饮料、发酵番茄酱、酸汤饮料等。