

ICS XX.XXX

CCS XXX

团 体 标 准

T/CNFIA XXX—2023

蓝莓汁（浆）、蓝莓浓缩汁及其饮料

Blueberry juice, blueberry juice concentrate and beverage

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中国食品工业协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：山东英贝健健康食品有限公司、山东乐供生物科技有限公司、山东英贝健饮品有限公司。

本文件主要起草人：蔡愈杭、张丽丽、杨强、梁晋鄂、刘历、刘忠平、闫刘慧、王小曼、周利。

蓝莓汁（浆）、蓝莓浓缩汁及其饮料

1 范围

本文件界定了蓝莓汁（浆）、蓝莓浓缩汁及其饮料的术语和定义，规定其分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于蓝莓汁（浆）、蓝莓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 5749 生活饮用水卫生标准

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB/T 27658 蓝莓

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 31121 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蓝莓汁（浆）、蓝莓浓缩汁及其饮料 Blueberry juice, blueberry juice concentrate and beverage

以新鲜蓝莓果为主要原料，采用物理方法制取的可发酵但未发酵的果汁（浆），经浓缩或不浓缩、添加或不添加辅料加工而成的制品。

4 分类

蓝莓汁（浆）、蓝莓浓缩汁及其饮料按工艺可分为以下 3 类：

- a) 蓝莓汁（浆）：以新鲜蓝莓果为原料，采用物理方法直接制成的可发酵但未发酵的汁（浆）液制品,或蓝莓浓缩汁（浆）加工过程中除去的等量水分复原而成的制品。
- b) 蓝莓汁（浆）饮料：以新鲜蓝莓果汁（浆）、或蓝莓浓缩汁、水为原料，添加或不添加辅料或食品添加剂，加工而成的制品。
- c) 蓝莓浓缩汁（浆）：采用物理方法从新鲜蓝莓果实榨取的汁（浆）液中除去一定比例的水分，加水复原后具有所榨取的汁（浆）液应有特征制品。

5 技术要求

5.1 原辅料

5.1.1 蓝莓

应符合 GB/T 27658 蓝莓。

5.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其它原辅料

应符合国家相关标准。

5.2 果汁含量

果汁含量按 GB/T 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	要求	试验方法
色泽	具有本品应有的色泽	取约 50mL 样品于无色透明的容器中，置于明亮处，观察其色泽和组织状态，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味，无异味	
组织状态	有少量果肉沉淀属正常现象，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
	蓝莓汁 (浆)	蓝莓汁 (浆) 饮料	蓝莓浓 缩汁	
总酸 (以柠檬酸计) /% \geq	0.3		1.0	GB 12456-2021
可溶性固形物 (20℃, 折光计) /% \geq	10.0	5.0	60.0	GB/T 12143-2008
果汁 (浆) 含量/% \geq	100	5.0	100	GB/T 31121-2014

5.5 食品安全要求

应符合 GB 7101、GB 17325 的规定。

5.6 净含量

应符合《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 12695 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

7.2.1 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。

7.2.2 大规格包装产品，从每批产品中，随机抽取 2 个独立包装，1 个独立包装用于检测，1 个独立包装用于留样。

7.3 出厂检验

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

7.3.2 每批产品应按本文件要求进行检验，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半年进行一次，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异时；

——国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 若受检样品项目全部合格，判该批产品为合格产品。

7.5.2 如指标有一项以上（含一项，但不包括微生物指标）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。

7.5.3 如微生物指标不合格，不得复检。

8 标志、标签、包装、运输与贮存

应符合 GB/T31121 的规定。
