

《蓝莓汁（浆）、蓝莓浓缩汁及其饮料》团体标准编制说明

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源：山东英贝健健康食品有限公司发起申请。

（二）起草单位及人员名单：

山东英贝健健康食品有限公司蔡愈杭、张丽丽、王小曼、周利，山东乐供生物科技有限公司刘历、刘忠平，山东英贝健饮品有限公司闫刘慧，以及杨强、梁晋鄂等。

（三）起草组分工：由蔡愈杭、王小曼负责主要起草，其它人员负责修改和审核。

（四）其他需要说明的问题：无

二、标准制订的目的和意义

（含对标准实施范围的说明）

蓝莓是杜鹃花科、越橘属的落叶灌木，小枝绿色，具棱或圆柱形，通常具成行的柔毛蓝莓的名称源自英语“blueberry”的直译，意为蓝色浆果。

蓝莓原产于加拿大东部和美国东部及南部，在日本、中国、新西兰及欧洲等地都有引种。蓝莓喜温暖气候，较耐高温，喜半日照环境、喜湿润环境、耐旱及耐涝性均一般，宜用肥沃疏松、富含有机质的酸性土壤种植。蓝莓的繁殖方式主要以插条或扦插。我国蓝莓产地可分为五大产区：胶东半岛蓝莓产区，长白山、大小兴安岭蓝莓产区，云贵高原蓝莓产区，长江中下游流域和南方地区。

蓝莓的味道酸甜可口，含有丰富的营养成分、具有防止脑神经老化、保护视力、强心、抗癌、软化血管、增强人体免疫功能。蓝莓作为一种具有较高经济价值和广阔开发前景的小浆果树种，在英国权威营养学家列出的全球 15 种健康食品中，居于首位，并在 2017 年国际粮农组织列为人类五大健康食品之一，被誉为“浆果之王”。

蓝莓果实不仅颜色极具吸引力，而且风味独特，既可鲜食，又可加工成多种老少皆宜的食品，深受消费者喜爱。据分析，100 克蓝莓果肉中约含蛋白质 0.5 克、脂肪 0.1 克、碳水化合物 12.9 克、钙 8 毫克、铁 0.2 毫克、磷 9 毫克、钾 7.0 毫克、钠 1 毫克、锌 0.26 毫克、硒 0.1 毫克、维生素 A9 微克、维生素 C9 毫克、维生素 E1.7 毫克以及丰富的果胶物质、SOD、黄酮等。

经济价值：蓝莓果实是加工的上好原料，在美国，蓝莓常与其他果品加工成复合饮料，如蓝莓橘子汁、蓝莓葡萄汁、蓝莓苹果汁等。蓝莓可供鲜食或加工，但深度加工可以大大提高经济效益，这也是大多数小果类果树的独特优势。

蓝莓具有如此多的功效得到了消费者的青睐，具有很好的市场前景，不但符合了消费者对大健康需求，同时还带动我国五大产区农业发展，具有积极的社会意义。目前蓝莓果汁主要执行 GB17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》或者是 GB/T31121《果蔬汁类及其饮料》，这类标准不能反映蓝莓果汁的特点和优势，因此建立蓝莓果汁的团体标准，对蓝莓果汁行业有着重要的指导作用和规范意义！

本标准规定了蓝莓汁（浆）、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。

本标准适用于蓝莓汁（浆）、浓缩汁及其饮料的生产、检验与销售

三、编制过程

本标准于 2023 年 6 月 28 日，由主要起草单位山东英贝健健康食品有限公司向

中国食品工业协会提出制定《蓝莓汁（浆）、浓缩汁及其饮料》团体标准的申请，经食品工业协会批准回复后，公示 20 天后，收到 2 条建议的回复，有关诉求均已在标准中体现。中国食品工业协会批准了制定《蓝莓汁（浆）、浓缩汁及其饮料》团体标准的申请，随即展开标准编制工作。

经过查阅国内相关标准，以及蓝莓汁（浆）、浓缩汁及其饮料的生产检测数据，汇总相关数据见标 1，编制了团体标准初稿，团标整理后数据见表 2，后召开了起草组视频会议，由主要起草人讲解了团体标准的各个部份的内容，及各个指标的制定的依据。并将初稿发给各个专家审核。经过整合各个专家的意见再次对初稿进行修改，第二次修改稿经过各个起草组专家的再次审核，最终确定文本。

| 名称 | 标准 | 蓝莓汁（浆） | | | 蓝莓浓缩汁 | | | 蓝莓饮料 | | |
|-------------|---------------------|------------|-------------|---------|------------|-------------|---------|------------|-------------|-----|
| | | 可溶性固形物 / % | 总酸（以柠檬酸计） % | pH | 可溶性固形物 / % | 总酸（以柠檬酸计） % | pH | 可溶性固形物 / % | 总酸（以柠檬酸计） % | pH |
| 果蔬汁类及其饮料 | GB/T 31121 | 10% | | | | | | | | |
| 鲜榨蓝莓汁 | Q/QRYZ0002S-2022 | 8 | 0.015 | | | | | | | |
| 蓝莓汁及蓝莓汁饮料 | Q/YYBE0001S-2022 | 5 | 0.2 | | | | | 3 | 2 | |
| 拓展果汁（冷冻蓝莓汁） | GB/T 31121 | 8~12 | 0.4-0.8 | 3.2-3.8 | | | | | | |
| 格瑞（蓝莓汁浆） | | ≥ 8.5 | 0.3-1.5 | 2.8-3.8 | ≥60 | 3.5-12.5 | | | | |
| 尚志（蓝莓浓缩汁） | | | | | 64~66 | 1-5 | 2.5-5.0 | | | |
| 尚志（野生蓝莓浓缩汁） | | | | | 64~66 | 6-14 | 2.0-3.5 | | | |
| 悦凡蓝莓浓缩汁 | | | | | 68.22 | 3.61 | 2.63 | | | |
| 格瑞（浓缩蓝莓汁） | | | | | ≥60 | 3.5-12.5 | | | | |
| 蓝美生物（蓝莓浓缩汁） | Q / AHLM 0002S-2022 | | | | ≥60 | ≥1.2 | | | | |
| 蓝莓果汁饮料 | Q/BLH0007S-2021 | | | | | | | ≥4.5 | ≥0.1 | |
| 蓝莓果汁饮料 | Q / AHHW0010S-2019 | | | | | | | ≥4.5 | ≥3.0 | |
| 蓝莓抱抱果汁饮料 | GB/T 31121 | | | | | | | 8 | 0.4 | 2.9 |
| 叶黄素酯蓝莓果饮 | GB/T 31121 | | | | | | | 6 | 0.36 | 3.1 |

表 2 有关理化指标

| 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） / % ≥ | 0.3 | | | GB 12456-2021 |
| 可溶性固形物（20℃，折光计） / % ≥ | 10.0 | 5.0 | 60.0 | GB/T12143-2008 |
| 果汁（浆）含量 / % ≥ | 100 | 5.0 | 100 | GB/T31121-2014 |

其中团标中规定的蓝莓汁（浆）的可溶性固形物确定在≥10%，总酸（以柠檬酸计）≥0.3%这个 2 个指标均严于部分企业标准，保证蓝莓汁（浆）行业的长期、持续有序发展。

另外特别说明一下为什么不建议增加特征性指标花青素含量，据文献报道，花青素的稳定性较差，易受各种理化因素影响而发生变化，温度、光照、氧气、金属离子等多种因素对花青素稳定性。所以我们建议不增加特征性指标花青素含量。

四、标准制订的基本原则和依据

（一）国内依据：

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

（二）国际依据：无

（三）其他参考资料（如有）

五、 主要章、条确定的原则

（一）术语、定义：GB/T31121 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

（二）分类： 参考 GB 31121、GB 17325。

（三）技术要求：按照各个产品生产质量控制的实际水平制定。

六、 征求意见处理结果

本标准经公示后有如下 2 条建议！

《蓝莓果汁（浆）、浓缩汁及蓝莓汁饮料》团体标准立项计划征求意见

您好，我是一家第三方检验机构工作人员，提一个建议，指标要求后面现在标准一般会加上检验方法。

←

你好：←

有看到关于“中国食品工业协会关于《蓝莓果汁（浆）、浓缩汁及蓝莓汁饮料》团体标准立项计划征求意见的通知”里面没有关于蓝莓汁果汁含量的检测，有具体的检测果汁含量的方式以及方法吗？←

针对第一个反馈意见，起草组在团标中涉及到指标要求的都会有相应的检测方法；

针对第二个反馈意见，起草组在团标中要求了果汁含量及有关检测方法。

七、 标准实施建议

本标准适用于蓝莓汁（浆）、蓝莓浓缩汁及其饮料的生产、检验及销售。

八、 其他需要说明的问题：无