ICS 67.160.20
CCS X 51

团 体 标 准

T/GBAS 46—2023

非浓缩还原橙汁

Not from concerntrated orange juice

2023－XX－XX 发布 2023－XX－XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会 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。

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。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：广东省食品检验所、佛山市食品药品检验检测中心、清远市食品检验中心、香港食品委员会、澳门厂商联合会、梅州市飞龙果业有限公司、广东省粤港澳大湾区标准促进会。

本文件主要起草人：刘小玉、黎佩锦、陆婷婷、雷毅、向君毅、王志、陈俊平。

非浓缩还原橙汁

1 范围

本文件规定了非浓缩还原橙汁的技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求。

本文件适用于预包装非浓缩还原橙汁的生产和经营。

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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 39947 食品包装选择及设计
SN/T 1859 饮料中棒曲霉素和5-羟甲基糠醛的测定方法 液相色谱-质谱法和气相色谱-质谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/GBAS 21.2 质量安全要求 水果 第2部分：柑橘类水果
T/GBAS 30 预包装食品标签规范
T/GBAS 31 质量安全要求通则
T/GBAS 32 质量安全要求 饮料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

非浓缩还原橙汁 not from concentrated orange juice

以橙子果实为原料，通过机械方法制成，仅采用巴氏杀菌（杀菌温度不超过100℃，杀菌时间不超过60s）或非热处理方式加工，未经过浓缩还原，未添加其他物质的橙汁。

［来源：QB/T 5627—2021，3.1，有修改］

4 技术要求

4.1 原辅料要求

橙子应完整、良好、清洁、无霉烂和病虫害。安全指标应符合 T/GBAS 21.2 的规定。

4.2 生产卫生要求

生产卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1　感官要求

项目	要求
状态	具有该产品应有的状态，允许有果肉或囊胞沉淀
色泽	具有橙汁应有的色泽，允许有轻微褐变
气味与滋味	具有橙汁应有的香气及滋味，无异味
杂质	无正常视力可见外来异物

4.4　品质指标

品质指标应符合表2的规定。

表2　品质指标

项目	指标
可溶性固形物 (20℃，以折光计)/(%)　≥	11.0
固酸比 [a]　≥	15
L-抗坏血酸/(mg/L)　≥	200
羟甲基糠醛/(mg/L)　≤	1.5
乙醇/(g/L)　≤	1.0
[a] 固酸比＝可溶性固形物（%）/总酸（以柠檬酸计）(g/100g)。	

4.5　安全指标

安全指标应符合 T/GBAS 31 和 T/GBAS 32 中橙汁的规定。

4.6　净含量偏差

净含量偏差应符合表 3 的规定。

表 3　净含量偏差

质量或体积定量包装商品的标注净含量 (Qn) g或ml	允许短缺量 (T) g或ml	
	Qn的百分比	g或ml
0～50	9	—
50～100	—	4.5
100～200	4.5	—
200～300	—	9
300～500	3	—

500～1000	—	15
1000～10000	1.5	—
10000～15000	—	150
15000～50000	1	—
注：对于允许短缺量 T，当 Qn≤1kg（L）时，T 值的 0.01（ml）位上的数字修约至 0.1g（ml）位；当 Qn＞1kg（L）时，T 值的 0.1g（ml）位上的数字修约至 g（ml）位。		

5 检验方法

5.1 感官要求分析

5.1.1 状态、色泽和杂质

取约 50 mL 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。

5.1.2 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。

5.2 品质指标检验

5.2.1 可溶性固形物

可溶性固形物按 GB/T 12143 规定的方法测定。

5.2.2 总酸

总酸按 GB 12456 规定的方法测定。

5.2.3 L-抗坏血酸

L-抗坏血酸按 GB 5009.86 规定的方法测定。

5.2.4 羟甲基糠醛

羟甲基糠醛按 SN/T 1859 规定的方法测定。

5.2.5 乙醇

乙醇按 GB/T 12143 规定的方法测定。

5.3 安全指标检验

安全指标按 T/GBAS 32 中果蔬汁类及其饮料规定的方法测定。

5.4 净含量偏差检验

净含量偏差按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同班次、同品种、同规格的产品为一批。

6.2 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需要。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。
6.3.2 出厂检验项目包括：标签、净含量、感官、可溶性固形物、总酸。

6.4 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每半年 1 次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

a) 新产品试制时；
b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
e) 监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部合格时，判为符合本文件的规定。
6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不合格时，判为不符合本文件的规定。

7 标签标识

7.1 预包装食品标签的信息应符合 T/GBAS 30 的规定。
7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装

包装应符合 GB/T 39947 的规定

9 运输和贮存

9.1 运输

运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。冷链运输要求宜符合 T/GDCCA 001。

9.2 贮存

9.2.1 贮存条件应符合产品标签标识要求。
9.2.2 仓库应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施，配备温、湿度控制设施。冷藏贮存要求宜符合 T/GDCCA 001。
9.2.3 产品应离墙、离地存放，以利于空气流通及物品搬运。

10 产品追溯

生产企业应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

11 管理体系要求

生产企业生产活动应获得相应的食品安全管理体系或危害分析与关键控制点体系认证。

参 考 文 献

[1] QB/T 5627 非浓缩还原果汁橙汁
[2] T/GDCCA 001 冷藏冷冻预包装食品流通作业规范
[3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第 70 号）