|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.080.10 |
| CCS  | X 24 |

|  |
| --- |
| NY |

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 707—XXXX

代替 NY/T 707-2003

芒果汁(浆)

Mango juice（pulp）

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

（本草案完成时间：2023.6.5）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中华人民共和国农业农村部  发布

1. 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。

本文件代替NY/T 707-2003《芒果汁》，与NY/T 707-2003相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a)增加了术语和定义（见第3章）；

b)增加了产品分类（见第4章）；

c)更改了原辅料的要求（见5.1，2003年版的3.1）；

d)增加了生产过程的卫生要求（见5.2）；

e)更改了理化指标、安全指标（见5.3、5.4、5.5，2003年版的3.2、3.3、3.4）；

f)更改了检验规则（见第6章，2003年版的第5章）；

g)更改了标签、包装、运输与储存（见第7章，2003年版的第6章）。

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。

本文件由农业农村部乡村产业发展司提出。

本文件由农业农村部农产品加工标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：中国热带农业科学院农产品加工研究所、。

本文件主要起草人：

本文件历次版本发布情况为：

本文件于2003年首次发布，本次为第一次修订。

芒果汁(浆)

* 1. 范围

本文件规定了芒果汁（浆）的产品分类、要求、检验规则、标签、包装、运输与储存。

本文件适用于以新鲜芒果为原料，经挑选、预处理、取汁（打浆）、杀菌（或不杀菌）、包装的芒果汁（浆）的生产和加工。

* 1. 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 19741 液体食品包装用塑料复合膜、袋

GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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

NY/T 3909 非浓缩还原果蔬汁加工技术规程

NY/T 492 芒果

* 1. 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。

芒果汁（浆） mango juice（pulp）

以芒果为原料，采用物理方法制成的可发酵但未发酵的汁液、浆液制品。

* 1. 产品分类
		1. 非复原芒果汁（浆）（非浓缩还原芒果汁（浆）、原榨芒果汁（浆））

以芒果为原料，采用机械方法直接制成的可发酵但未发酵的、未经浓缩的汁液、浆液制品（其中采用非热处理方式加工或巴氏杀菌制成的原榨芒果汁（浆）为鲜榨芒果汁（浆）），包括预包装即饮型和食品原料用。

* + 1. 复原芒果汁（浆）

在浓缩芒果汁（浆）中加入其加工过程中除去的等量水分复原而成的制品。

* 1. 要求
		1. 原辅料要求
			1. 芒果应符合NY/T 492、GB 2761、GB 2762和GB 2763的要求。
			2. 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。
			3. 生产用水应符合GB 5749 的规定。
		2. 生产过程卫生要求
			1. 应符合GB 12695和GB 14881的要求。
			2. 非复原芒果汁（浆）还应符合NY/T 3909的规定。
		3. 感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 色泽 | 呈浅黄色至黄色，有光泽，均匀一致，符合鲜芒果汁色泽 | GB 7101 |
| 滋味与气味 | 具有芒果应有的滋味及气味，风味协调、柔和、无异味 |
| 组织形态 | 浑浊度均匀一致，静置后允许有微量果肉沉淀 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |

* + 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 可溶性固形物（20℃时折光计法），% | ≥10.0 | GB/T 12143 |
| 总酸（以柠檬酸计），g/L或g/kg | ≥2.0 | GB 12456 |

* + 1. 安全指标

预包装即饮型芒果汁（浆）的微生物（菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母）限量应符合GB 7101的要求。

食品原料用芒果汁（浆）的微生物（大肠菌群、霉菌和酵母）限量应符合表3的要求。

1. 微生物限量

| 项目 | 检验方案及限量 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| n | c | m | M |
| 大肠菌群/（CFU/g或CFU/mL） | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3平板计数法 |
| 霉菌和酵母/（CFU/g或CFU/mL）≤ | 102 | GB 4789.15 |
| 1. n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。
 |

致病菌限量应符合GB 29921中饮料的规定。

真菌毒素限量、重金属限量和农药残留限量应符合GB 2761、GB 2762和GB 2763的规定。

* + 1. 净含量允差

检验方法按照JJF 1070执行。

* 1. 检验规则
		1. 组批

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。

* + 1. 抽样方法

在成品库同一组批产品中随机抽取至少3 L样品供出厂检验，或至少8 L样品供型式检验。每批样品不应少于12个零售包装。样品分为两份，分别用于检样和留样。

* + 1. 出厂检验

每组批产品出厂前应按本文件对感官要求、可溶性固形物、总酸、菌落总数、霉菌和酵母、大肠菌群及净含量允差进行检验，检验合格后签发合格证，方可出厂。

* + 1. 型式检验

型式检验项目包括第5章规定的全部项目。

* + - 1. 正常生产时，型式检验每年至少进行一次，有下列情况之一应进行型式检验：
1. 新产品定型鉴定时；
2. 停产6个月以上恢复生产时；
3. 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
4. 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时；
5. 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时。
	* 1. 判定规则

若感官要求中的缺陷、安全指标有一项不符合本文件的要求，则判定该批产品为不合格产品，并且不进行复检。

除感官要求中的缺陷、安全指标外，如有不合格项目，可从该批中抽取两倍样品，对不合格项目进行复检一次。若复检结果仍有指标不符合本文件的要求，则判定该批产品不合格。

* 1. 标签、包装、运输与储存
		1. 标签

产品包装储运图示标识应符合GB/T 191的规定。产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。应标注储存、运输和食用方式。

满足本文件要求的非复原芒果汁（浆）产品可标注“非复原芒果汁（浆）”或“非浓缩还原芒果汁（浆）”或“原榨芒果汁（浆）”。采用非热加工方法或巴氏杀菌的非复原芒果汁（浆）产品可标注“鲜榨芒果汁（浆）”。

对运输与储存温度有要求的，应标注具体的温度要求。

* + 1. 包装

包装和材料应符合GB/T 6543、GB/T 19741和GB/T 24616的规定。

* + 1. 运输与储存

应符合GB/T 31121的规定。

