



中华人民共和国国家标准

GB/T 21731—2008

橙 汁 及 橙 汁 饮 料

Orange juice and orange juice beverages

2008-04-21 发布

2008-11-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准的制定参考了食品法典委员会(CAC)CODEX STAN 247—2005《果汁和果肉饮料通用标准》和欧盟果蔬汁工业协会(A. I. J. N.)果汁评价标准的技术规格。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会饮料分技术委员会归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、山东佳美食品工业有限公司、统一企业(中国)投资有限公司昆山研发中心、康师傅饮品控股有限公司、北京汇源饮料食品集团有限公司。

本标准主要起草人:李惠宜、孙伟、元晓梅、李明洲、黄莹萍、陈冠荣、李绍振。

橙 汁 及 橙 汁 饮 料

1 范围

本标准规定了橙汁及橙汁饮料的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于预包装橙汁及橙汁饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 21730—2008 浓缩橙汁

GB/T 12143.1 软饮料中可溶性固形物的测定方法 折光计法(GB/T 12143.1—1989, neq ISO 2173:1978)

GB 13432 预包装特殊膳食用食品标签通则

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

GB/T 16771 橙、柑、桔汁及其饮料中果汁含量的测定

GB 19297 果、蔬汁饮料卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

橙汁 orange juice

采用物理方法以橙果实为原料加工制成的可发酵但未发酵的汁液,可以使用少量食糖或酸味剂调整风味。允许添加采用适当物理方法获得的柑橘汁以及橙、柑橘类果实的果肉或囊胞。

3.2

浓缩橙汁 concentrated orange juice

采用物理方法从橙汁(浆)中除去一定比例的水分,加水复原后具有橙汁(浆)应有特征的制品。

4 产品分类

4.1 橙汁

4.1.1 非复原橙汁

采用物理方法将橙果实加工制成的汁液。

4.1.2 复原橙汁

在浓缩橙汁中加入浓缩时失去的水分等成分,制成的具有橙汁的色泽、风味及可溶性固形物含量的制品。

4.2 橙汁饮料

在橙汁(浆)或浓缩橙汁(浆)中加入水、食糖和(或)甜味剂、酸味剂等调制而成的饮料,可以加入柑

橘类的囊胞,果汁(浆)含量(质量分数)不低于 10%。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	特 性
状 态	呈均匀液状,允许有果肉或囊胞沉淀
色 泽	具有橙汁应有之色泽,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	无可见外来杂质

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	非复原橙汁	复原橙汁	橙汁饮料
可溶性固形物(20℃,未校正酸度)/% \geq	10.0	11.2	—
蔗糖/(g/kg) \leq	50.0		—
葡萄糖/(g/kg)	20.0~35.0		—
果糖/(g/kg)	20.0~35.0		—
葡萄糖/果糖 \leq	1.0		—
果汁含量/(g/100 g)	100		≥ 10

5.3 食品添加剂和食品营养强化剂

使用量及使用范围应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5.4 卫生指标

应符合 GB 19297 的规定。

5.5 其他要求

5.5.1 不得在橙汁中同时加入食糖和酸味剂。

5.5.2 橙汁加入的柑橘汁或果肉及囊胞的量,不得超过可溶性固形物量的 10%。

6 试验方法

6.1 感官检验

6.1.1 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。

6.1.2 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。

6.2 理化检验

6.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143.1 规定的方法测定。

6.2.2 蔗糖、葡萄糖和果糖

按 GB/T 21730—2008 中附录 A 的方法测定。

6.2.3 果汁含量

按 GB/T 16771 规定的方法测定。

6.3 卫生检验

卫生指标的检验按 GB 19297 的规定进行。

7 检验规则

7.1 批次的确定

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。

7.2 出厂检验

每批产品出厂时,应对感官要求、可溶性固形物、大肠菌群等项进行检验。

7.3 型式检验

本标准的技术要求中规定的除果汁含量外所有项目为型式检验项目,果汁含量指标为不定期检验项目。型式检验每半年进行一次,或当出现下列情况之一时进行检验:

- 原料、工艺、设备发生较大变化时;
- 长期停产后重新恢复生产时;
- 出厂检验结果与正常生产有较大差别时;
- 国家质量监督检验机构提出要求时。

7.4 判定规则

除微生物指标外,检验项目如不符合本标准时,对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格,判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时,判定该批产品为不合格品,不得复检。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 13432 的规定,并应符合下列规定:

- 添加食糖的橙汁,应在标签标明“加糖”字样;
- 橙汁饮料应标明橙汁含量。

8.2 包装材料和容器应符合相关标准的要求。

8.3 产品运输应避免日晒、雨淋,不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

8.4 产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存,需冷藏的产品,应符合产品标示的贮运条件。
