

# T/HNLM

## 怀宁县蓝莓技术协会团体标准

T/HNLM 001.6—2019

### 怀宁蓝莓

### 第6部分：果汁饮料

2019-11-18 发布

2019-11-30 实施

怀宁县蓝莓技术协会 发布



## 前 言

T/HNLM《怀宁蓝莓》分为 11 个部分：

- 第 1 部分：育苗技术操作规程；
- 第 2 部分：栽培管理技术规范；
- 第 3 部分：采后保鲜贮运技术规程；
- 第 4 部分：蜂蜜；
- 第 5 部分：果干；
- 第 6 部分：果汁饮料；
- 第 7 部分：酵素固体饮料；
- 第 8 部分：酵素饮料；
- 第 9 部分：蓝莓果酱；
- 第 10 部分：蓝莓酥；
- 第 11 部分：蓝莓全粉。

本部分为 T/HNLM《怀宁蓝莓》的第 6 部分。

本部分按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求。

本部分由怀宁县蓝莓技术协会提出。

本部分主要起草单位：怀宁县农业农村局、怀宁县市场监督管理局、安庆蓝莓农业科技有限公司、安徽独秀山蓝莓科技开发有限公司、怀宁美蓝康佳食品科技发展有限公司。

本部分主要起草人：操海珍、王春霞、陈强胜、胡勇、夏丽丽、沈修羽、林靖翔、黄俊成。

本部分为首次发布。



# 怀宁蓝莓

## 第6部分：果汁饮料

### 1 范围

本部分规定了蓝莓饮料的术语和定义、技术要求，食品添加剂、生产加工过程卫生要求，检验规则、标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存和保质期。

本部分适用于第3术语和定义中规定的产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品中微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- 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/T 12456 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 20882 果葡糖浆
- 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- NY/T 434 绿色食品 果蔬汁饮料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 产品分类

分为蓝莓果汁饮料、蓝莓果醋饮料二类。

##### 3.1.1 蓝莓果汁饮料

以新鲜蓝莓或蓝莓浓缩果汁为原料，配以辅料[水（经水处理）、白砂糖、果葡糖浆、（食品用香精、柠檬酸等食品添加剂）（食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及国家相关公告的规定）]（辅料可根据生产要求进行选配组合添加使用），经（新鲜蓝莓果清理、清洗、破碎、

榨汁、过滤)、调配、过滤、高温杀菌、灌装等工艺制成的果汁含量不低于 10%的蓝莓果汁饮料产品。

### 3.1.2 蓝莓果醋饮料

以水(经水处理)、蓝莓果醋、蓝莓浓缩果汁为原料,配以辅料[白砂糖、果葡糖浆、(食品用香精、食用醋酸、柠檬酸等食品添加剂)(食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及国家相关公告的规定)](辅料可根据生产要求进行选配组合添加使用),经调配、过滤、高温杀菌、灌装等工艺制成的果汁含量不低于 10%的蓝莓果醋饮料产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

新鲜蓝莓果应新鲜、品质良好、成熟适度、无虫害及霉烂同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 及国家安全标准的有关规定,蓝莓浓缩果汁应符合 GB 17253 的要求,生产加工用水应符合 GB 5749 的规定,白砂糖应符合 GB 13104 的要求,果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的要求,柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求,食品用香精应符合 GB 30616 的要求,蓝莓果醋应符合国家安全标准的有关规定,使用的食品原料应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定,不得添加非食用物质。

### 4.2 感官指标:

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检 验 方 法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色泽透明烧杯中,在自然光下观察色泽,鉴别气味,用温开水漱口,品尝滋味,检查其有无异物。
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味,无异味	
状 态	无正常视力可见外来异物,允许有少量果肉沉淀,状态均匀	

## 4.3 理化指标:

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物, g/100ml $\geq$	1.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml $\geq$	0.1	GB/T 12456
果汁 (浆) 含量, % (质量分数) $\geq$	10	GB/T 12143
铅 (以 Pb 计) / (mg/L) $\leq$	0.04	GB 5009.12
<sup>a</sup> 锡 (以 Sn 计) / (mg/kg) $\leq$	150	GB 5009.16
食品添加剂	按 GB2760 及国家有关公告的规定	GB2760
其他污染物限量	应符合 GB 2761、GB 2763 及相关公告的规定	GB 2761、GB 2763
真菌毒素限量、农药残留最大限量	应符合 GB2761、GB 2763 及相关国家公告的规定	GB 2761、GB 2763
<sup>a</sup> 采用镀锡薄板容器包装的饮料。		

## 4.4 微生物指标

4.4.1 以罐头加工工艺生产的产品应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定方法测定。

4.4.2 以其他包装的产品应符合表 3、表 4 规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法



霉菌/(CFU/mL)	≤	20	GB 4789.15
酵母/(CFU/mL)	≤	20	
注：a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB 4789.21 执行。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 为到病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。			

表 4 致病菌限量指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或 25mL，表示）				检验方法
	n	C	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB 4789.10 第二法
注：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 为到病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

#### 4.5 净含量

应符合国家质检总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定方法测定。

### 5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

### 6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB12695 和 GB14881 的规定。

### 7 检验规则

#### 7.1 抽样

具有相同包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一时期内加工包装的产品集合为一批次；相同进货渠道、同一品种、一次接收的产品作为一个批次。从每一批次中随机

抽取 2L 样品，平均分成两份，一份供检验用，一份备查。

## 7.2 检验分类：

检验分为出厂检验和型式检验。

### 7.2.1 出厂检验

每批产品由生产厂质检部门按本标准规定检验，并附有产品质量合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、标签等。

### 7.2.2 型式检验

型式检验每半年一次，或当出现下列情况进行检验，型式检验项目包括本标准的全部项目。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 质量监督机构提出型式检验要求时；
- e) 有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- f) 更换生产设备或生产工艺发生改变时；
- g) 停产 6 个月以上时。

## 7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。

有害物限量指标和微生物指标有一项不合格的产品，均判为不合格产品。

感官、理化、净含量指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

## 8 标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存和保质期

### 8.1 标签、标志

标签按 GB7718 和 GB 28050 的要求的规定执行，外包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

## 8.2 标识、说明书

标识、说明书应包括以下内容：产品名称、配料、净含量、生产许可证编号、产品执行标准、生产日期或生产批号标示、保质期、贮藏说明、制造者名称、制造者地址、制造者联系方式、食用方法。标识、说明书应符合国家有关食品安全要求和食品营养成分的规定。

## 8.3 包装

应采取密封、防潮包装、能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合食品包装材料卫生标准的要求。

## 8.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品的质量物品混装运输。

## 8.5 贮存

产品应冷藏贮存，应远离热源，切勿受潮及暴晒，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

## 9 保质期

常温或冷藏保存 12 个月。

---