

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
^a 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
^a 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 ^a 及限量				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	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。
