

ICS 67.080
B 31

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 434—2007
代替 NY/T 434—2000

绿色食品 果蔬汁饮料

Green food—Fruit and vegetable drinks

2007-12-18 发布

2008-03-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准代替 NY/T 434—2000《绿色食品 果汁饮料》。

本标准与 NY/T 434—2000《绿色食品 果汁饮料》相比,主要修改如下:

- 增加蔬菜汁饮料内容;
- 理化指标按六类产品分别规定,即浓缩果汁、浓缩蔬菜汁、果汁、蔬菜汁、果汁饮料、蔬菜汁饮料;
- 规定可溶性固形物和总酸的具体指标值;
- 取消果汁含量、乙醇、挥发酸、六六六、滴滴涕、其他食品添加剂项目及其指标值;
- 增加总汞、环己基氨基磺酸钠项目及其指标值;
- 加严铅及总砷指标值;
- 合成着色剂项目改为苋菜红、胭脂红、日落黄、柠檬黄,并规定指标值;
- 二氧化硫限量扩大到各种产品;
- 合并霉菌和酵母两项。

本标准由中国绿色食品发展中心提出并归口。

本标准起草单位:农业部乳品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人:张宗城、邱元享、翟卉、张志强、薛刚、刘宁、李建锋、樊恒明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况:NY/T 434—2000。

绿色食品 果蔬汁饮料

1 范围

本标准规定了绿色食品果蔬汁饮料的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装运输和贮存。

本标准适用于绿色食品果蔬汁饮料。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.14 食品中锌的测定
- GB/T 5009.16 食品中锡的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定
- GB/T 5009.90 食品中铁、镁、锰的测定
- GB/T 5009.97 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 10791 软饮料原辅材料的要求
- 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 12456 食品中总酸的测定方法
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号《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

果汁 fruit juice

由完好的、成熟适度的新鲜水果或适当物理方法保存的水果的可食部分制得的可发酵但未发酵的汁体。

3.2

蔬菜汁 vegetable juice

由完好的、成熟适度的新鲜蔬菜或适当物理方法保存的蔬菜的可食部分制得的可发酵但未发酵的汁体。

3.3

浓缩果汁 concentrated fruit juice

由果汁经物理脱水制得的可溶性固形物提高 50% 以上的浓稠液体。

3.4

浓缩蔬菜汁 concentrated vegetable juice

由蔬菜汁经物理脱水制得的可溶性固形物提高 50% 以上的浓稠液体。

3.5

果汁饮料 fruit nectar

由果汁或浓缩果汁加水,还可加糖、蜂蜜、糖浆和甜味剂制得的稀释液体。

3.6

蔬菜汁饮料 vegetable nectar

由蔬菜汁或浓缩蔬菜汁加水,还可加糖、蜂蜜、糖浆和甜味剂制得的稀释液体。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 水果和蔬菜应符合相应绿色食品标准规定。

4.1.2 加工用水和辅料应符合 GB 10791 规定,食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

4.2 加工

应符合 GB 12695 的规定。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有本品应有的色泽
滋味和气味	具有本品应有的滋味和香气,酸甜适口,无异味
组 织 状 态	清澈或混浊均匀。除清汁型外,允许有少量沉淀或轻微分层,但摇动后混浊均匀。无结块
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标(以 100 g 计)

项 目	指 标					
	浓缩果汁	浓缩蔬菜汁	果 汁	蔬菜汁	果汁饮料	蔬菜汁饮料
可溶性固形物(20℃折光计法),g	≥12.0	≥6.0	≥8.0	≥4.0	≥4.5	≥4.0
总酸(以柠檬酸计),g	≥0.2	—	≥0.1	—	≥0.1	—

注:主原料包括水果和蔬菜的产品,项目的指标值按蔬菜原料的相应产品执行。

4.5 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

单位为毫克每千克

项 目	指 标
总汞(以 Hg 计)	≤0.02
铅(以 Pb 计)	≤0.05
总砷(以 As 计)	≤0.1
铜(以 Cu 计)	≤5.0
锌 ^a (以 Zn 计)	≤5.0
铁 ^a (以 Fe 计)	≤15
锡 ^a (以 Sb 计)	≤200
铜、锌、铁总和 ^a	≤20
苋菜红 ^b	≤50
胭脂红 ^b	≤50
日落黄 ^c	≤100
柠檬黄 ^c	≤100
山梨酸	≤500
苯甲酸	不得检出(<1)
糖精钠	不得检出(<0.15)
环己基氨基磺酸钠	不得检出(<0.2)
二氧化硫	≤10

^a 仅适用于金属罐装。
^b 仅适用于红色的产品。
^c 仅适用于黄色的产品。

4.6 微生物学指标

4.6.1 罐头加工工艺生产的罐装果蔬汁饮料应符合商业无菌的要求。

4.6.2 其他包装的果蔬汁饮料应符合表 4 规定。

表 4 微生物学指标

项 目	指 标
菌落总数,cfu/g	≤100
大肠菌群,MPN/100 g	≤3
霉菌与酵母,cfu/g	≤20
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽、组织状态和杂质

取 50 g 样品于 100 mL 洁净透明烧杯中,置于明亮处目测其色泽、组织状态及杂质。

5.1.2 滋味和气味

取 50 g 样品于 100 mL 洁净透明的烧杯中。若样品是浓缩果汁或浓缩蔬菜汁,则加入质量为样品 1/2 的水稀释,混匀。将温度调整到室温,立即用嗅觉鉴别气味,用味觉品尝滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物

按 GB 12143.1 规定执行。

5.2.2 总酸

按 GB/T 12456 规定执行。

5.3 卫生指标

5.3.1 总汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.3.3 总砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.3.4 铜

按 GB/T 5009.13 规定执行。

5.3.5 锌

按 GB/T 5009.14 规定执行。

5.3.6 铁

按 GB/T 5009.90 规定执行。

5.3.7 锡

按 GB/T 5009.16 规定执行。

5.3.8 苋菜红、胭脂红、日落黄、柠檬黄

按 GB/T 5009.35 规定执行。

5.3.9 山梨酸、苯甲酸

按 GB/T 5009.29 规定执行。

5.3.10 糖精钠

按 GB/T 5009.28 规定执行。

5.3.11 环己基氨基磺酸钠

按 GB/T 5009.97 规定执行。

5.3.12 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 规定执行。

5.4 微生物学检测

5.4.1 商业无菌

按 GB/T 4789.26 规定执行。

5.4.2 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定执行。

5.4.3 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定执行。

5.4.4 霉菌和酵母

按 GB/T 4789.15 规定执行。

5.4.5 致病菌

按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 479.10 和 GB/T 4789.11 规定执行。

5.5 净含量检测

按 JJF 1070 规定执行。

6 检验规则

按 NY/T 1055 规定执行。

7 标志和标签

7.1 标志

包装应有绿色食品标志,标注办法按《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》规定执行。贮运图示按 GB/T 191 规定执行。

7.2 标签

按 GB 7718 规定执行。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

按 NY/T 658 规定执行。

8.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 规定执行。

中华人民共和国
农业行业标准
绿色食品 果蔬汁饮料

NY/T 434—2007

* * *

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区麦子店街18号楼)

(邮政编码: 100026 网址: www.ccap.com.cn)

中国农业出版社印刷厂印刷

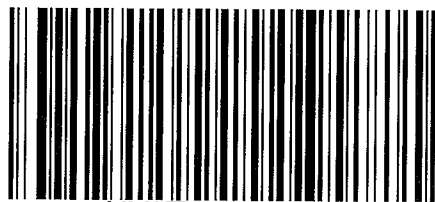
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 7千字

2008年3月第1版 2008年3月北京第1次印刷

书号: 16109·1414 印数: 1~500册



NY/T 434-2007

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 65005894