

团 体 标 准

T/NXFSA XXX-2023

非浓缩还原欧李汁加工技术规程

(征求意见稿)

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

宁夏食品安全协会 发布

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。

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。

本文件由宁夏农林科学院林业与草原生态研究所提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：宁夏农林科学院林业与草原生态研究所、宁夏林业研究院股份有限公司、宁夏宸溪健康生物有限公司。

本文件主要起草人：王占军、蒋齐、田莉、田英、俞鸿千、王东清、沈金虎、范伟、王丽。

非浓缩还原欧李汁

1 范围

本文件规定了非浓缩还原欧李汁的术语和定义、基本要求、工艺流程、加工技术要求及运输与储存。本文件适用于生产加工非浓缩还原欧李汁。

2 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- NY/T 3907 非浓缩还原果蔬汁用原料
- NY/T 3910 非浓缩还原果蔬汁冷链物流技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

非浓缩还原欧李汁 not from concentrate Chinese Dwarf Cherry
以欧李为原料，通过机械方法直接制成的可发酵但未发酵的汁液制品。

4 基本要求

4.1 场所要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.2 设备要求

4.2.1 基本要求

所有设备应符合饮料加工食品安全标准。

T/NXFSA XXX-2023

4.2.2 鼓泡清洗机

功率1.5 kw，风泵：0.8 M³/分钟，设有清洗手孔，排污口，溢流口。

4.2.3 去核机

工作电压：380 V，残核率：≤2%，适应范围：10 mm~26 mm。

4.2.4 螺旋榨汁机

螺旋式结构，筛网1.5 mm，功率：1.1 kw。

4.2.5 蝶式离心机

最高转速≥ 14000 rpm，最大离心力≥ 21000 g。

4.3 原辅料要求

4.3.1 原料要求

欧李果实原料应符合NY/T 3907 的规定。

4.3.2 辅料要求

除护色需求添加抗坏血酸外，不得使用其他食品添加剂。

5 工艺流程

原料→清洗→去核→制汁→澄清→分离→杀菌→灌装→非浓缩还原欧李汁。

6 加工技术要求

6.1 清洗

清洗用水应符合GB 5749的规定。去除果梗、叶片等杂质，采用喷淋清洗、鼓泡清洗的方式对原料进行清洗后沥干。

6.2 去核

采用去核机去除欧李果核，或采用人工去核器对果核进行分离。

6.3 制汁

采用螺旋榨汁机或气囊压榨的方式进行榨汁。

6.4 澄清、分离

采用蝶式离心机对榨汁后的欧李汁4000 r/min~6000 r/min离心5 min~10 min，进行分离澄清处理。

6.5 灌装

将果汁立即装进包装容器中封口，包装材料、容器应符合 GB/T 19741 的规定。

6.6 杀菌

采用巴氏灭菌方式，75 °C~85 °C，灭菌20 min~30 min。

6.7 冷却

灭菌后置于冷水或室温条件下冷却。

7 运输与储存

7.1 包装应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 加工后的欧李汁应置于温度 ≤ -18 °C的冷库冻藏，贮藏过程中温度波动应该控制在 ± 2 °C以内。冷藏的非浓缩还原欧李汁包装应符合 GB/T 24616 的规定。

7.3 需要冷链运输和储存的非浓缩还原欧李汁应符合 NY/T 3910 的规定。

8 记录

8.1 原料、生产加工中的关键控制点应有记录，原始记录格式规范、字迹清晰。

8.2 各项原始记录应按规定保存不少于 2 年，若有新规定按其执行。

