

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 3221—2018

橙汁胞等级规格

Grade and specification of orange sacs

2018-03-15 发布

2018-06-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

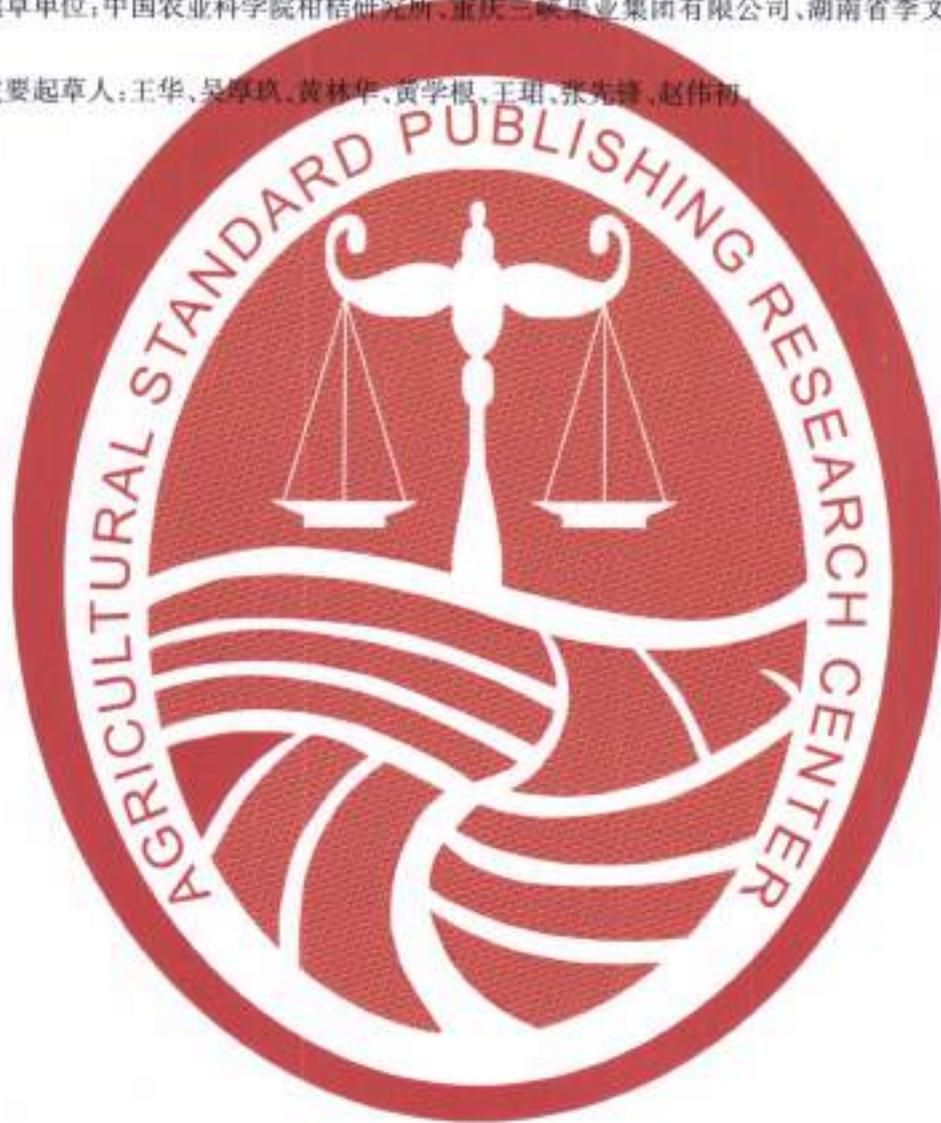
本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业部农产品加工局提出。

本标准由农业部加工标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国农业科学院柑桔研究所、重庆三峡果业集团有限公司、湖南省李文食品有限公司。

本标准主要起草人：王华、吴厚玖、黄林华、黄学根、王珺、张先锋、赵伟初。



橙汁胞等级规格

1 范围

本标准规定了橙汁胞的术语和定义,要求,等级,规格,检验方法,包装、储藏和标识。

本标准适用于以甜橙果实为原料,经过去皮、脱囊衣、分散和去除杂质的食品工业用或直接食用的橙汁胞。

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 食品储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 11671 果、蔬罐头卫生标准

GB/T 12947 鲜柑橘

GB/T 13210 柑橘罐头

国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 12947、GB/T 13210 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

汁胞 juice sacs

又称囊胞,柑橘囊胞去囊衣后,果肉被分散成单个含果汁的果肉粒。

3.2

瘪籽 abortive seed

退化或发育不完全的扁平小种子。

4 要求

4.1 基本要求和卫生指标要求

4.1.1 基本要求

对于不同等级和规格的橙汁胞,应符合下列基本条件:

- 原料应符合 GB/T 12947 的质量安全要求;
- 具有一致的甜橙品种果肉特性;
- 具有甜橙特征色泽、气味、口感及外观;
- 果肉和果汁中无明显黑点、昆虫及其碎片或其他非果实组织异物;
- 产品中的食品添加剂按照 GB 2760 的规定执行。

4.1.2 卫生指标要求

橙汁胞卫生指标要求按照 GB 2762、GB 2763 和 GB 11671 的规定执行。

4.2 等级

4.2.1 等级划分

在符合基本要求的前提下,橙汁胞被划分为优级、一级和二级,各等级应符合表 1 的要求。

表 1 橙汁胞分级要求

指 标	等级指标		
	优级	一级	二级
感官	汁胞饱满,颗粒分明,呈橙黄色,具有本品固有气味和滋味	汁胞比较饱满,颗粒尚分明,呈橙黄色,具有本品固有气味和滋味	汁胞破碎率较高,少量颗粒可见明显黏连,呈黄色,具有本品固有气味和滋味
加工杂质(瘪籽、种子及其碎片和 0.3 cm 以上囊衣碎片)	每 100 g 橙汁胞中含有不多于 5 个	每 100 g 橙汁胞中含有不多于 12 个	每 100 g 橙汁胞中含有不多于 20 个
破碎率	$\leq 20\%$	$\leq 30\%$	$\leq 40\%$

4.2.2 允许误差范围

等级的允许误差范围均按其质量计:

——优级允许有 5% 的产品不符合该等级的要求,但应符合一级的要求;

——一级允许有 8% 的产品不符合该等级的要求,但应符合二级的要求;

——二级允许有 10% 的产品不符合该等级的要求,但应符合基本要求。

4.3 规格

4.3.1 规格划分

以橙汁胞产品中固形物含量作为规格划分依据,分为 A 组、B 组、C 组,各组应符合表 2 的要求。

表 2 橙汁胞规格

规格	固形物含量(S)
A 组	$70\% \leq S < 75\%$
B 组	$60\% \leq S < 70\%$
C 组	$52\% \leq S < 60\%$

4.3.2 允许误差范围

规格的允许误差范围均按其质量计,同批次相同规格产品允许有 5% 的产品不符合该规格的要求,但应符合下一规格的要求,且误差幅度应 $\leq 2\%$ 。

5 检验方法

5.1 感官检验

按照 GB/T 10786 规定的方法测定。

5.2 杂质检验

按照 GB/T 10786 规定的方法测定。

5.3 破碎率检验、瘪籽等加工杂质检验

按照 GB/T 13210 的规定执行。

5.4 固形物检验

用 20 目振动筛测定。将 1 000 g~2 000 g 采样袋中产品摇匀,称取 100 g 产品,加清水 1 000 mL,保持 2 min,然后倒入振动筛(频率 50 Hz)中,振动 2 min,再沥干 10 s,称汁胞质量。按式(1)计算。

$$S = \frac{M}{100} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

S ——固形物含量,单位为百分率(%);

M ——汁胞质量,单位为克(g)。

6 包装、储藏、标识

6.1 包装

6.1.1 包装要求

同一包装内,应为同一等级和同一规格的产品,包装内的可视部分应具有整个包装产品的代表性。包装材料要求清洁、无异味、无毒、无污染,符合食品卫生安全要求。

6.1.2 净含量及允许误差

单位包装中规定净含量视具体情况确定,允许误差应符合国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 75 号令的规定。

6.2 储藏条件及保质期

产品应储藏在 0℃~6℃ 的温度下,应批次分明、环境清洁,不与有毒、有害物品混合存放。在此条件下,保质期应不超过 24 个月。

6.3 标识

包装物上应有明显标识,内外包装标志按照 GB/T 191 和 GB 7718 的规定执行。

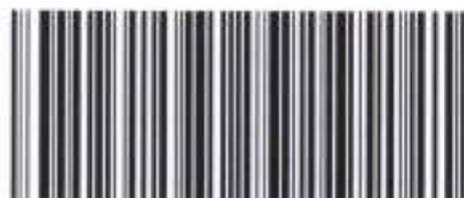
中华人民共和国
农业行业标准
橙汁胞等级规格
NY/T 3221—2018

* * *

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: 100125 网址: www.ccap.com.cn)
北京印刷一厂印刷
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 0.5 字数 10 千字
2018年5月第1版 2018年5月北京第1次印刷
书号: 16109·4496
定价: 12.00元



NY/T 3221—2018

版权专有 侵权必究
举报电话: (010) 65005894