

ICS 67.160.20
X 51



中华人民共和国国家标准

GB/T 21731—2008

橙 汁 及 橙 汁 饮 料

Orange juice and orange juice beverages

2008-04-21 发布

2008-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准的制定参考了食品法典委员会(CAC)CODEX STAN 247—2005《果汁和果肉饮料通用标准》和欧盟果蔬汁工业协会(A. I. J. N.)果汁评价标准的技术规格。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会饮料分技术委员会归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、山东佳美食品工业有限公司、统一企业(中国)投资有限公司昆山研发中心、康师傅饮品控股有限公司、北京汇源饮料食品集团有限公司。

本标准主要起草人:李惠宜、孙伟、元晓梅、李明洲、黄莹萍、陈冠荣、李绍振。

橙 汁 及 橙 汁 饮 料

1 范围

本标准规定了橙汁及橙汁饮料的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于预包装橙汁及橙汁饮料。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 21730—2008 浓缩橙汁

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 12143.1—1989, neq ISO 2173:1978)

GB 13432 预包装特殊膳食用食品标签通则

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

GB/T 16771 橙、柑、桔汁及其饮料中果汁含量的测定

GB 19297 果、蔬汁饮料卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

橙汁 orange juice

采用物理方法以橙果实为原料加工制成的可发酵但未发酵的汁液,可以使用少量食糖或酸味剂调整风味。允许添加采用适当物理方法获得的柑橘汁以及橙、柑橘类果实的果肉或囊胞。

3.2

浓缩橙汁 concentrated orange juice

采用物理方法从橙汁(浆)中除去一定比例的水分,加水复原后具有橙汁(浆)应有特征的制品。

4 产品分类

4.1 橙汁

4.1.1 非复原橙汁

采用物理方法将橙果实加工制成的汁液。

4.1.2 复原橙汁

在浓缩橙汁中加入浓缩时失去的水分等成分,制成的具有橙汁的色泽、风味及可溶性固形物含量的制品。

4.2 橙汁饮料

在橙汁(浆)或浓缩橙汁(浆)中加入水、食糖和(或)甜味剂、酸味剂等调制而成的饮料,可以加入柑