

NY

中华人民共和国农牧渔业部部标准

NY 145—88

果汁饮料总则

1988-01-27发布

1988-08-01实施

中华人民共和国农牧渔业部 批准

本标准适用于所有的含果汁的无酒精饮料。

1 定义

1.1 水果原汁

Fruit juice

1.1.1 水果原汁是用机械方法（如压榨法）从水果中获得的汁液。它具有发酵能力，但是没有发酵，并且具有原料水果的典型感官特征（色、香、味）。

1.1.2 水果浓缩汁加水稀释，并且加入的水量与该种水果的原汁在浓缩过程中所失去的水分相等，所得的制品也是水果原汁，但所加入的水的性质必须使制品在化学、微生物和感官等方面具有1.1.1所述的制品相同的性质。

1.1.3 将原料水果采用渗滤或浸提工艺必要时还辅以机械方法制得的汁液，再用物理方法除去添加的水分，所得的制品也是水果原汁。它的化学和感官性质必须与1.1.1所述的制品相同。

1.2 水果汁

Fruit nectar

水果汁是用水果原汁（或水果浓缩汁、水果原浆、水果浓缩浆或它们的混合物）、糖和水制得的饮料。它具有发酵能力但是没有发酵。在水果汁中，水果原汁（或水果原浆）的含量不得低于50%（以重量计）。

1.3 水果露

Fruit drink

水果露是用水果原汁（或水果浓缩汁、水果原浆、水果浓缩浆或它们的混合物）、风味添加剂、糖和水制得的饮料。它具有发酵能力但是没有发酵。在水果露中，水果原汁（或水果原浆）的含量不得低于10%（以重量计）。

1.4 水果水

Fruit lemonade

水果水是用水果原汁（或水果浓缩汁、水果原浆、水果浓缩浆或它们的混合物）、风味添加剂、糖和水制得的饮料。它具有发酵能力但是没有发酵。在水果水中，水果原汁（或水果原浆）的含量不得低于2.5%（以重量计）。

1.5 水果原浆

Fruit purce

1.5.1 水果原浆是由整只水果或去皮水果的可食部分用打浆方法制得的没有去除汁液的浆状制品。它具有发酵能力但是没有发酵，并且具有原料水果的典型感官特征（色、香、味）。

1.5.2 水果浓缩浆加水稀释，所加入的水量与该种水果的原浆在浓缩过程中所失去的水分相等，所得制品也是水果原浆，但所加入的水的性质必须使制品在化学、微生物和感官等方面具有与1.5.1所述的制品相同的性质。

1.6 水果浓缩汁

Concentrated juice

1.6.1 水果浓缩汁是用物理分离工艺从水果原汁中除去一定比例的天然水分后得到的制品。