DB43

湖南省市场监督管理局 发布

××××-××-××实施

××××-××-××发布

NFC柑橘汁加工技术规程

Code of practice for processing technique of not from concentrated citrus juice

（征求意见稿）

湖南省地方标准

ICS 67.020

CCS X 24

DB43 /T ××××—××××

1. 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。

本文件由湖南省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：湖南省农业科学院、湖南省农产品加工研究所、湖南熙可食品有限公司、汇源饮料食品集团有限公司、湖南奥斯利食品有限公司、长沙市食品药品检测所

本文件主要起草人：单杨，李绮丽，张群，李涛，李高阳，付复华，苏东林，朱向荣，周探春，刘伟、张菊华、袁洪燕、谢秋涛、朱玲风、潘兆平。

NFC柑橘汁加工技术规程

1 范围

本标准规定了100%非浓缩还原（NFC）柑橘汁的术语和定义、原料要求、生产过程卫生要求、生产技术要求、标志、包装、贮藏和运输要求。

本标准适用于100%非浓缩还原（NFC）柑橘汁的生产。

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，仅所注日期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 5749 生活饮用水卫生文件

GB 7718 食品安全国家文件 预包装食品标签通则

GB/T 12947 鲜柑橘

GB 14881 食品安全国家文件 食品生产通用卫生规范

GB 14930.1 食品安全国家文件 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家文件 消毒剂

GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

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文件。

3.1

100%非浓缩还原（NFC）柑橘汁 100% not from concentrate citrus juice

NFC 即非浓缩还原，是英文Not from concentrate 的缩写。100%非浓缩还原柑橘汁即为100%NFC 柑橘汁，还可称为100%非复原柑橘汁。100%非浓缩还原柑橘汁是以甜橙、沃柑等柑橘果实为原料，采用机械方法制成，仅采用巴氏杀菌或非热杀菌方式加工的汁液制品。可回添通过物理方法从柑橘中获得的香气物质和挥发性风味成分和（或）通过物理方法从柑橘中获得的果肉、囊胞，不允许添加其他物质。

4 原料要求

4.1 选择新鲜、无虫害、无腐烂的柑橘果实。

4.2 鲜柑橘应符合GB/T 12947的规定。

5 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 生产技术要求

6.1 生产工艺流程图



6.2 工艺说明

6.2.1 清洗

柑橘果实用清水配合毛刷刷洗去除果面灰尘和附着物，清洗过程中可添加洗涤剂，洗涤剂的使用应符合GB 14930.1的相关规定。然后用清水喷淋除去果面残留的消毒剂和清洗剂，清洗用水应符合GB 5749的规定。

6.2.2 挑选

 剔除腐烂果及异物，以保证榨汁良好的口感，保护榨汁机不被异物损坏。

6.2.3 分级

 根据不同榨杯尺寸进行柑橘果实分级，随后将果实按照不同等级输送入榨汁机。

6.2.3 榨汁

柑橘果实进入榨汁机榨取，使汁与皮渣快速分离。

6.2.4 分离

通过旋风分离设备将柑橘汁中的囊衣、籽粒、大颗粒果肉等去除。

6.2.5 精制过滤

通过精制机过滤，将柑橘果肉与柑橘汁分开，过滤孔径应不大于1.0 mm。如果不需要将柑橘果肉分开，则不进行精制过滤。

6.2.6 回添

 可根据需要回添通过物理方法从柑橘中获得的香气物质、挥发性风味成分和（或）通过物理方法从柑橘中获得的果肉、囊胞。

6.2.7 脱气

 采用脱气设备减少柑橘汁中的空气，如采用真空方式脱气，一般脱气温度50℃~70℃，脱气压力-0.10Mpa~-0.01Mpa。

6.2.8 杀菌

采用巴氏杀菌或非热方式杀菌。巴氏杀菌一般采用温度93℃±2℃，保持15～30s。

6.2.9 无菌灌装

将杀菌好的柑橘汁进行无菌罐装。如果后续进行冷冻贮藏和再次分装，灌装材料建议选择包装袋型式。

6.2.10 冷藏或冷冻贮存

冷藏贮存不高于10℃或冷冻贮存不高于-18℃。

6.2.11 解冻

冷冻的100%非浓缩还原（NFC）柑橘汁使用前需进行解冻处理。

7 标志、包装、贮藏和运输

7.1 标志

预包装产品标签应符合GB7718的规定，产品外包装的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。包装箱（盒）上应有标明产品名称、数量（个数或净含量）、产地、包装日期、生产单位、执行标准号等。

7.2 包装

产品包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定，外包装箱内不应使用过度的隔板。

7.3 贮藏

7.3.1 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。

7.3.2 冷藏贮存产品应在不高于10℃条件下贮存。冷冻贮存的产品应在不高于-18℃条件下贮存。

7.3.2 冷库应有温度记录，发现异常应及时处理。

7.3.3 成品出库应执行“先进先出”的原则，并定期对外观进行检查，出现外包装破损应停止发货，需再次检验质量合格后方可出库。

7.3.4 成品出库应对批号、出货时间、地点、收货方、数量等进行详细记录。

7.3.5 成品库内不应放置有毒、有害、易燃及可能引起串味等的物品。

7.4 运输

7.4.1 运输设备应清洁，便于通风，不应与有异味、有害、有毒物质混运，运输过程中做好防晒、防热、防雨的措施。

7.4.2 运输应符合 GB/T 24616的规定。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_