

中华人民共和国国家标准

GB 17325—2015

食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)

2015-11-13 发布 2016-11-13 实施

中 华 人 民 共 和 国 _{发 布} 国家卫生和计划生育委员会

前 言

本标准代替 GB 17325—2005《食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准》。 本标准与 GB 17325—2005 相比,主要变化如下:

- ——标准名称修改为"食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)";
- ——修改了适用范围;
- ——修改了术语和定义;
- ——修改了理化指标;
- ——修改了微生物指标。

食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)

1 范围

本标准适用于食品工业用浓缩液(汁、浆)。

2 术语和定义

2.1 食品工业用浓缩液(汁、浆)

以水果、蔬菜、茶叶、咖啡等国家允许使用的植物为原料,经加工制成的用于生产饮料或其他食品的浓缩液(汁、浆),如浓缩果蔬汁(浆)、茶浓缩液等。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取一定量混合均匀的被测样品置 50 mL 无色透明烧杯
滋味、气味	无异味,无异臭	中,在自然光下观察色泽,鉴别气味,品尝滋味,检查其
状态	无正常视力可见外来异物	有无异物

3.3 污染物限量和真菌毒素限量

- 3.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 中浓缩果蔬汁(浆)的规定。
- 3.3.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中果蔬汁类的规定。

3.4 微生物限量

- 3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中饮料的规定。
- 3.4.2 其他微生物限量应符合表 2 的规定。