

ICS 67.160.20
X 51



中华人民共和国国家标准

GB/T 21730—2008

浓 缩 橙 汁

Concentrated orange juice

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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

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、嘉吉贸易(上海)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、元晓梅、李明洲、毛辉、李晓斌、李绍振。

浓 缩 橙 汁

1 范围

本标准规定了浓缩橙汁的技术要求、试验方法和检验规则。

本标准适用于本标准第3章定义的浓缩橙汁。

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/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T 12143.1 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/T 16771 橙、柑、桔汁及其饮料中果汁含量的测定

GB 17325 食品工业用浓缩果蔬汁(浆)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

浓缩橙汁 concentrated orange juice

采用物理方法从橙果实榨取的汁液(浆)中除去一定比例的水分,加水复原后具有所榨取汁液(浆)应有特征的制品。

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
状 态	呈均匀汁液或浆液,允许有果肉沉淀
色 泽	橙黄色至橙红色
气味与滋味	复原后具有橙汁应有的香气及滋味,无异味
杂 质	无正常视力可见外来杂质

4.2 理化指标

应符合表2的规定。