

盐城果蔬汁类及其饮料检测 总糖 酸值检测

产品名称	盐城果蔬汁类及其饮料检测 总糖 酸值检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662248593 18662248593

产品详情

1.范围

本标准规定了果蔬汁类及其饮料的术语和定义、分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水果和(或)蔬菜(包括可食的根、茎、叶、花果实)等为原料,经加工或发酵制成的液体饮料。

2.规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件,凡是不注日期的引用文件,其新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3.术语和定义

下列术语和定义适用于本文。

3.1 水浸提 water extracted

以不宜采用机械方法直接制取汁液、浆液的干制或含水量较低的水果或蔬菜为原料,直接采用水浸泡提取汁液或经水浸泡后采用机械方法制取汁液、浆液的工艺。

4.分类

4.1 果蔬汁(浆)

以水果或蔬菜为原料,采用物理方法(机械方法、水浸提等)制成的可发酵但未发酵的汁液、浆液制品;或在浓缩果蔬汁(浆)中加入其加工过程中除去的等量水分复原制成的汁液、浆液制品。

可使用糖(包括食糖和淀粉糖)或酸味剂或食盐调整果蔬汁(浆)的口感,但不得同时使用糖(包括食糖和淀粉糖)和酸味剂,调整果蔬汁(浆)的口感。

可回添香气物质和挥发性风味成分,但这些物质或成分的获取方式必须采用物理方法,且只能来源于同一种水果或蔬菜。

可添加通过物理方法从同一种水果和(或)蔬菜中获得的纤维、囊胞(来源于柑橘属水果)、果粒、蔬菜粒。

只回添通过物理方法从同一种水果或蔬菜获得的香气物质和挥发性风味成分,和(或)通过物理方法从同一种和(或)蔬菜中获得的纤维、囊胞(来源于柑橘属水果)、果粒、蔬菜粒、不添加其他物质的产品可声称。

4.1.1 原榨果汁(非复原果汁)

以水果为原料,采用机械方法直接制成的可发酵但未发酵的、未经浓缩的汁液制品。

采用非热处理方式加工或巴氏杀菌制成的原榨果汁(非复原果汁)可称为鲜榨果汁。

4.1.2 果汁(复原果汁)

在浓缩果汁中加入其加工过程中除去的等量水分复原而成的制品。

4.1.3 蔬菜汁