

ICS 67.080.01

X 50

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 072—2020

胡萝卜百香果汁复合饮料加工技术规程

Technical code of practice for carrot and passion fruit mixed beverage processing

2020-09-11 发布

2020-09-17 实施

广西标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 生产加工过程卫生要求.....	1
5 设备要求.....	1
6 原辅料要求.....	1
7 加工工艺.....	2

前　　言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所、广西兴桂质量标准化认证咨询服务事务所（有限合伙）、广西农业职业技术学院、广西标准化协会。

本标准主要起草人：李昌宝、辛明、李丽、周主贵、李杰民、盛金凤、唐雅园、蓝冬丽、黄林华、谢宏昭、石敏、谭爱、刘祁云、孟晶晶、陆妃妃、谢荣耀、廖建杰。

胡萝卜百香果汁复合饮料加工技术规程

1 范围

本标准规定了胡萝卜百香果复合饮料加工技术的生产加工过程卫生要求、设备要求、原辅料要求、加工工艺。

本标准适用于胡萝卜百香果复合饮料的加工。

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，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 317 白砂糖

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

NY/T 491 西番莲

NT/T 493 胡萝卜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胡萝卜百香果汁复合饮料 *carrot and passion fruit mixed beverage*

以胡萝卜、百香果或胡萝卜原汁、百香果原汁为原料，经混合、调配、均质、脱气、杀菌、灌装等工艺加工所制得的胡萝卜原汁和百香果原汁总含量 $\geq 5\%$ 的液体饮料。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

5 设备要求

包括但不限于调配设备、均质设备、脱气设备、杀菌设备、灌装设备，应符合GB 12695的规定。

6 原辅料要求

6.1 胡萝卜

应符合NT/T 493的规定。

6.2 百香果

不使用任何有毒药物保鲜，应符合NY/T 491的规定。

6.3 加工用水

应符合GB 5749的规定，加工饮料用水应经过滤、软化等处理。

6.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

6.5 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

6.6 其他食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

7.1.1 胡萝卜原汁

挑选→清洗→去皮→切分→烫漂→打浆→酶解→过滤。

7.1.2 百香果原汁

选果→清洗→取汁、过滤。

7.1.3 胡萝卜百香果复合饮料

胡萝卜原汁与百香果原汁混合与调配→均质→脱气→杀菌→冷灌装。
胡萝卜原汁与百香果原汁混合与调配→均质→脱气→杀菌→热灌装。
胡萝卜原汁与百香果原汁混合与调配→均质→脱气→灌装→杀菌。

7.2 工艺要求

7.2.1 胡萝卜原汁

7.2.1.1 挑选

选用新鲜，无机械伤的胡萝卜，剔除虫害、腐烂、畸形的胡萝卜。

7.2.1.2 清洗

将胡萝卜用流动水冲洗干净，除去表面沾染的尘土、泥沙、杂质等，沥干。

7.2.1.3 去皮

碱液浓度3%~4%，温度90 °C~95 °C，时间10 s。碱液去皮后，清水漂洗至中性为止。

7.2.1.4 切分

宜将清洗且沥干后的胡萝卜切成规格为 $0.5\text{ cm}^3\sim1\text{ cm}^3$ 的块状。

7.2.1.5 烫漂

将切好后的胡萝卜块放在 $90^\circ\text{C}\sim100^\circ\text{C}$ 热水中烫漂 $1\text{ min}\sim3\text{ min}$ ，沥干。

7.2.1.6 打浆

将烫漂后的胡萝卜块放入打浆机中，添加2~3倍的水进行打浆。

7.2.1.7 酶解

分别加入0.1%、0.15%的纤维素酶和果胶酶，酶解温度 $40^\circ\text{C}\sim55^\circ\text{C}$ ，酶解时间 $120\text{ min}\sim150\text{ min}$ 。

7.2.1.8 过滤

将酶解后的胡萝卜浆倒入过滤器过滤得到胡萝卜原汁，备用。

7.2.2 百香果原汁

7.2.2.1 选果

选用成熟度为80%以上，新鲜良好、风味正常、无病虫害、无腐烂的百香果。

7.2.2.2 清洗

将百香果用流动水冲洗干净，除去果皮表面沾染的尘土、泥沙、杂质等，沥干。

7.2.2.3 取汁、过滤

用工具将清洗后的百香果切开，取出汁液或采用机械取出汁液，再将汁液经50~100目过滤器过滤得到百香果原汁，备用。

7.2.3 胡萝卜百香果复合饮料

7.2.3.1 胡萝卜原汁与百香果原汁混合及调配

胡萝卜原汁、百香果原汁按 $15\sim30:1$ 的比例混合（原汁总量 $\geq5\%$ ），根据需要添加白砂糖和柠檬酸及0.05%~0.20%果胶、羧甲基纤维素混合剂；果胶、羧甲基纤维素混合剂宜先与白砂糖干混后再添加至混合原汁。

7.2.3.2 均质

将调配后的混合果汁用均质设备均质2~3次，压强 $15\text{ MPa}\sim25\text{ MPa}$ ，温度 $45^\circ\text{C}\sim55^\circ\text{C}$ 。

7.2.3.3 脱气

采用真空方式脱气，脱气温度 $40^\circ\text{C}\sim50^\circ\text{C}$ 、压强 $75\text{ kPa}\sim80\text{ kPa}$ 、脱气 $5\text{ min}\sim10\text{ min}$ 。

7.2.3.4 杀菌后冷灌装方式

7.2.3.4.1 杀菌

采用超高温瞬时杀菌：温度 $120^\circ\text{C}\sim130^\circ\text{C}$ ，杀菌时间 $3\text{ s}\sim6\text{ s}$ 。

7.2.3.4.2 冷灌装

果汁经超高温瞬时杀菌后迅速冷却至5℃～20℃，在包装容器、空气、灌装设备等均为无菌状态下灌装，包装容器宜采用玻璃瓶、塑料瓶等，应清洁、封装严密、无漏气、无胀漏现象，符合食品安全标准要求和有关规定。

7.2.3.5 杀菌后热灌装方式

7.2.3.5.1 杀菌

杀菌方式可分为两种：

——超高温瞬时杀菌：温度120℃～130℃，杀菌时间3s～6s；

——高温短时杀菌：温度95℃～110℃，杀菌时间15s～30s。

7.2.3.5.2 热灌装

果汁经超高温瞬时杀菌或高温短时杀菌后降温至80℃～90℃，宜采用玻璃瓶、塑料瓶等容器灌装，应清洁、封装严密、无漏气、无胀漏现象，符合食品安全标准要求和有关规定，灌装后将包装容器倒立并保持5min～10min，然后冷却至室温。

7.2.3.6 先灌装后杀菌方式

7.2.3.6.1 灌装

采用玻璃瓶、塑料瓶等容器全自动封盖灌装，包装容器应清洁、封装严密、无漏气、无胀漏现象，符合食品安全标准要求和有关规定。

7.2.3.6.2 杀菌

灌装后，采用巴氏杀菌：温度80℃～90℃，杀菌时间30min。

中华人民共和国团体标准

胡萝卜百香果汁复合饮料

加工技术规程

T/GXAS 072—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究

团 体 标 准 公 告

2023年第51号（总第176号）

关于批准发布 T/GXAS 072—2020《胡萝卜百香果汁复合饮料加工技术规程》团体标准第1号修改单的公告

广西标准化协会批准 T/GXAS 072—2020《胡萝卜百香果汁复合饮料加工技术规程》团体标准第1号修改单，自2023年7月6日起实施，现予以公布（见附件）。

附件：T/GXAS 072—2020《胡萝卜百香果汁复合饮料加工技术规程》第1号修改单



附件

T/GXAS 072—2020《胡萝卜百香果汁复合饮料加工技术规程》第1号修改单

规范性引用文件中《NT/T 493 胡萝卜》修改为《NY/T 493 胡萝卜》。