

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 095—2020

---

## 柿子汁饮料加工技术规程

Technical code of practice for persimmon 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 设施和设备要求..... 2

6 原辅料要求..... 2

7 加工工艺..... 3



## 前 言

本标准按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、桂林柿宝生物科技有限责任公司、仲恺农业工程学院、广西兴桂质量标准化认证咨询服务事务所（有限合伙）、广西标准化协会、广西农业职业技术学院。

本标准主要起草人：盛金凤、孙健、何雪梅、胡洪超、康通博、李丽、唐雅园、唐杰、雷雅雯、谢宏昭、蓝冬丽、石敏、黄林华、谭爱、刘祁云、孟晶晶、陆妃妃、谢荣耀、廖建杰。



# 柿子汁饮料加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了柿子汁饮料加工技术的术语和定义、生产加工过程卫生要求、设施和设备要求、原辅料要求和加工工艺。

本标准适用于柿子汁饮料的加工。

## 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 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶  
GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠  
GB 1886.180 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -环状糊精  
GB 1886.228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳  
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸  
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐  
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 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄  
GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶  
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范  
GB/T 20453 柿子产品质量等级  
QB/T 448 碱性果胶酶制剂

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**柿子汁饮料** persimmon beverage

以柿子为原料，经脱涩、粗过滤、二次脱涩、精过滤、调配、脱气、均质、杀菌、灌装等工艺制成的柿子原汁含量 $\geq 10\%$ 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 设施和设备要求

包括但不限于二氧化碳脱涩罐、硅藻土板框过滤器或超滤设备、调配设备、均质设备、脱气设备、杀菌设备、灌装设备。

## 6 原辅料要求

### 6.1 柿子

宜选择月柿、磨盘柿等，应符合GB/T 20453的规定。

### 6.2 白砂糖

应符合GB/T 317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、软化处理。

### 6.4 食用盐

应符合GB 2721的规定。

### 6.5 二氧化碳

应符合GB 1886.228的规定。

### 6.6 抗坏血酸钠

应符合GB 1886.44的规定。

### 6.7 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

### 6.8 明胶

应符合GB 6783的规定。

### 6.9 黄原胶

应符合GB 1886.41的规定。

### 6.10 卡拉胶

应符合GB 1886.169的规定。

### 6.11 果胶酶

应符合QB/T 4482的规定。

### 6.12 $\beta$ -环状糊精

应符合GB 1886.180的规定。



### 6.13 日落黄

应符合GB 6227.1的规定。

### 6.14 其他食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

## 7 加工工艺

### 7.1 工艺流程

见图1。

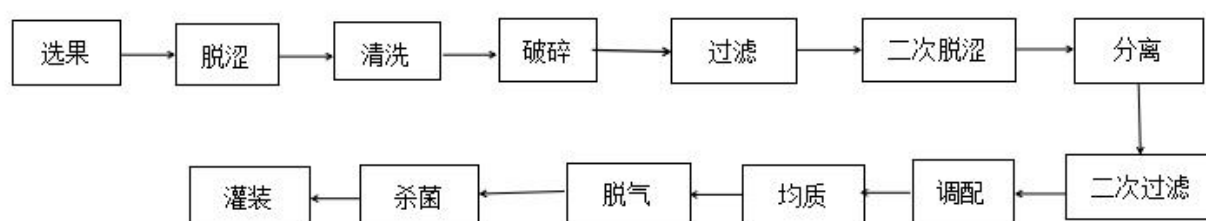


图1 工艺流程图

### 7.2 工艺要求

#### 7.2.1 选果

选择成熟度在80%~90%的新鲜柿子，剔除虫害、腐烂、机械伤、畸形果。

#### 7.2.2 脱涩

晾干的柿子装框后转移至二氧化碳脱涩罐中，所用脱涩罐应符合压力容器安全规定，密闭，二氧化碳浓度保持在90%以上，当脱涩罐中二氧化碳浓度低于90%时，重新启动充气装置，压力保持在0.09 MPa~0.1 MPa，温度24℃~28℃，脱涩时间36 h~48 h。

#### 7.2.3 清洗

采用人工或机械洗净果实表面泥土或污物。

#### 7.2.4 破碎

按柿子：水=3:1的质量比在破碎机进行破碎，破碎过程中加入进行护色。

注：护色液由0.025%抗坏血酸钠、0.025%柠檬酸、0.013%食用盐溶液组成。

#### 7.2.5 过滤

粗过滤设备采用可连续排渣的三元震动筛分机。从上到下，过滤机由粗细分别选用20目、40目、60目的筛网，得到粗滤液。

#### 7.2.6 二次脱涩

将粗滤液泵入不锈钢罐中，加入0.1%明胶静置20 h后，果汁混浊但无涩味时，再加0.1%~0.2%果胶酶澄清。

#### 7.2.7 分离

粗分离采用卧式螺旋离心机进行固液分离。

#### 7.2.8 二次过滤

宜选用板框式过滤机过滤，过滤孔径 $20\ \mu\text{m}\sim 45\ \mu\text{m}$ 。

#### 7.2.9 调配

根据口味需求添加白砂糖、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、抗坏血酸钠、 $\beta$ -环状糊精，用日落黄进行调色，其中柿子原汁含量应 $\geq 10\%$ 。

#### 7.2.10 均质

将调配好的柿子汁经过均质机均质，温度控制在 $60\ ^\circ\text{C}\sim 80\ ^\circ\text{C}$ ，压强不低于 $20\ \text{Mpa}$ 。

#### 7.2.11 脱气

将柿子饮料温度控制在 $70\ ^\circ\text{C}$ ，宜用真空脱气法脱去浆液中的气体。

#### 7.2.12 杀菌

脱气后的柿子饮料进行高温瞬时杀菌，温度为 $118\ ^\circ\text{C}\sim 122\ ^\circ\text{C}$ ，杀菌时间为 $40\ \text{s}\sim 60\ \text{s}$ 。

#### 7.2.13 灌装

杀菌后，冷却至 $90\ ^\circ\text{C}\sim 95\ ^\circ\text{C}$ 进行全自动热灌装，放置 $10\ \text{min}\sim 20\ \text{min}$ ，然后用水冷却至 $25\ ^\circ\text{C}$ 以下。



中华人民共和国团体标准

柿子汁饮料加工技术规程

**T/GXAS 095—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 59 号（总第 184 号）

---

## 关于批准发布 T/GXAS 095—2020《柿子汁饮料加工技术规程》团体标准第 1 号修改单的公告

广西标准化协会批准 T/GXAS 095—2020《柿子汁饮料加工技术规程》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 095—2020《柿子汁饮料加工技术规程》第 1 号修改单





附件

**T/GXAS 095—2020《柿子汁饮料加工技术规程》**

**第1号修改单**

规范性引用文件中《GB 1886.180 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -环状糊精》修改为《GB 1886.352 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -环状糊精》；《QB 448 碱性果胶酶制剂》修改为《QB 4482 碱性果胶酶制剂》；增加《GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶》。