

## 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 707—2003

---

### 芒果汁

Mango juice

(Codex Stan149—1985  
Liquid pulpy mango products, NEQ)

2003-12-01 发布

2004-03-01 实施

---



中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业  
行业标准  
芒果汁  
NY/T 707—2003

\*

中国标准出版社出版  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 10 千字  
2004年2月第一版 2004年2月第一次印刷  
印数 1—600

\*

书号: 155066·2-15548 定价 8.00 元

网址 [www.bzbs.com](http://www.bzbs.com)

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

## 前 言

本标准对应于 Codex Stan 149—1985《芒果果肉液（采用物理方法保存）》，与 Codex Stan 149—1985的一致性程度为非等效。

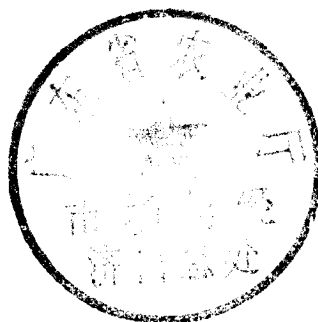
本标准与 Codex Stan 149—1985 的主要差异是：在技术内容上增加产品感官、理化和卫生的部分要求，以及相应的试验方法；在编辑上按 GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》和 GB/T 13494—1992《食品标准编写规定》的规定进行，从而使本标准更加完整、具有可操作性。

本标准由农业部农垦局提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心（湛江）。

本标准主要起草人：黄和、黎涛、陈鹰、袁天祈、黎珍莲。



# 芒 果 汁

## 1 范围

本标准规定了芒果汁要求、试验方法、检验规则,标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以符合要求的芒果经加工、混配、罐装、杀菌等工艺制成的果汁。

## 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和最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.14 食品中锌的测定
- GB/T 5009.16 食品中锡的测定
- GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 10790 软饮料的检验规则、标志、包装、运输、贮存
- GB/T 10791 软饮料原辅材料的要求
- GB/T 12143.1 软饮料中可溶性固形物的测定方法 折光计法
- GB/T 12286 水果、蔬菜及制品 铁含量的测定 1,10 菲啰啉光度法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定方法
- GB/T 15034—1994 芒果 贮藏导则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家技术监督局 43 号令《定量包装商品计量监督规定》

### 3 要求

#### 3.1 原料

3.1.1 芒果原料应符合 GB/T 15034—1994 中 4.1.1 规定。

3.1.2 加工用水及其他辅料应符合 GB/T 10791 的规定。

#### 3.2 感官

芒果汁的感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色泽	呈浅黄色至黄色,有光泽,均匀一致,符合鲜芒果汁色泽。
滋味与气味	具有芒果的滋味及气味,酸甜适口,无异味。
组织形态	浑浊度均匀一致,静置后允许有微量果肉沉淀。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

#### 3.3 理化指标

芒果汁的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物/(%)	≥5.0
总酸(以柠檬酸计)/(%)	≥0.2

#### 3.4 卫生指标

3.4.1 芒果汁的卫生指标应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.2
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.3
铜(以 Cu 计)/(mg/kg)	≤5
锌(以 Zn 计)/(mg/kg)	≤5
铁(以 Fe 计)/(mg/kg)	≤15
锡(以 Sn 计)/(mg/kg)	≤250
铜锌铁总量/(mg/kg)	≤20
二氧化硫/(mg/kg)	≤10
山梨酸(钾)/(g/kg)	≤0.5
苯甲酸(钠)/(g/kg)	≤1.0
糖精钠/(g/kg)	不得检出
日落黄/(g/kg)	不得检出
柠檬黄/(g/kg)	不得检出
菌落总数/(cfu/mL)	≤100
大肠菌群/(MPN/100 mL)	≤3
致病菌(系指肠道致病菌及致病性球菌)	不得检出

3.4.2 罐装果汁还应符合商业无菌要求。

#### 3.5 净含量及负偏差

净含量及负偏差按《定量包装商品计量监督规定》规定执行。

## 4 试验方法

### 4.1 感官

#### 4.1.1 色泽、组织形态及杂质

在样品中随机抽取 50 mL 混合均匀,然后倒入干净的 100 mL 烧杯中,置于明亮处,肉眼观察其色泽、组织形态,检验其有无可见杂质。

#### 4.1.2 滋味和气味

每种包装规格随机抽取 2 个~3 个平行样品作试样,样品容器开启后,立即闻其气味,品其滋味,检查有无异味。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143.1 规定执行。

#### 4.2.2 总酸

按 GB/T 12456 规定执行。

#### 4.2.3 净含量及负偏差

按 JJF 1070 规定执行。

### 4.3 卫生指标

#### 4.3.1 砷、铅、铜、锌、锡

分别按 GB/T 5009.11、GB/T 5009.12、GB/T 5009.13、GB/T 5009.14、GB/T 5009.16 规定执行。

#### 4.3.2 铁

按 GB/T 12286 规定执行。

#### 4.3.3 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 规定执行。

#### 4.3.4 糖精钠

按 GB/T 5009.28 规定执行。

#### 4.3.5 山梨酸(钾)、苯甲酸(钠)

按 GB/T 5009.29 规定执行。

#### 4.3.6 合成着色剂

按 GB/T 5009.35 规定执行。

#### 4.3.7 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定执行。

#### 4.3.8 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定执行。

#### 4.3.9 致病菌

按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 及 GB/T 4789.11 规定执行。

#### 4.3.10 商业无菌

按 GB/T 4789.26 规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

由同一批原料、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

### 5.2 抽样方法

在成品库同一组批产品中随机抽取至少 1.5 L 样品供出厂检验,或至少 4 L 样品供型式检验。每批样品不得少于 6 个包装。

NY/T 707—2003

### 5.3 出厂检验

每组批产品出厂前应由生产厂的技术检验部门按本标准对感官、可溶性固形物、总酸、微生物、净含量及负偏差等项目进行检验,检验合格,签发合格证,方可出厂。

### 5.4 型式检验

型式检验的项目应包括本标准规定的全部项目。

出现下列情况之一者,应进行型式检验:

- a) 新产品定型鉴定时;
- b) 原材料、设备或工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 停产半年以上,又恢复生产时;
- d) 正常生产时,定期或积累一定产量后,周期性进行一次检验;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- f) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时;
- g) 合同规定时。

### 5.5 判定

若微生物指标、感官指标有一项不符合本标准要求,则判定该批产品为不合格产品,并且不得复检。

### 5.6 复检

检验结果中除感官指标和微生物以外的卫生指标、理化指标、净含量负偏差不符合本标准要求时,可从该批中抽取两倍样品,对不合格项目可进行复检一次。若复检结果仍有指标不符合本标准要求,则判定该批产品为不合格产品。

## 6 标志、包装、贮存和运输

### 6.1 标志

芒果汁产品的标签按 GB 7718 执行。运输包装应注明:产品名称、规格、数量、厂名、厂址、生产日期、保质期、标准编号等。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 6.2 包装

6.2.1 芒果汁产品的包装材料和容器按 GB/T 10790 执行。

6.2.2 芒果汁产品的销售包装要求外表清洁、无变形损伤,标签内容的字迹和图形清晰整洁、端正,容器密封完好,无泄漏,不得污染产品。

### 6.3 运输

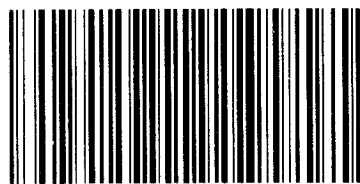
运输工具应清洁、干燥。搬运时应轻拿轻放,并有防雨防晒设施。严禁与有毒有害或有腐蚀、有异味物品混运。

### 6.4 贮存

贮存库房应清洁干燥、通风。箱体堆放距墙、离地 20 cm 以上。严禁与有毒、有害或有腐蚀、有异味物品混存。

### 6.5 保质期

在上述条件下,保质期不低于:易开盖罐装 6 个月,塑料瓶装 3 个月,玻璃瓶子装 4 个月。



NY/T 707-2003

版权专有 侵权必究

书号:155066 · 2-15548

定价: 8.00 元