

# 团 体 标 准

T/CNFIA 102—2018

---

## 捞 汁

Laozhi sauce

2018-05-01 发布

2018-08-01 实施

---



中国食品工业协会 发布

## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 技术要求 .....	2
5 生产加工过程中的卫生要求 .....	3
6 检验方法 .....	3
7 检验规则 .....	4
8 标签、包装、运输和贮存 .....	4

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 的规则起草。

本标准由中国食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：河北争荣生物科技股份有限公司、富氏食品(中国)有限公司、霸州市调味品协会、河北永特检验检测服务有限公司。

本标准主要起草人：滑振富、刘进、王彦生、张冠军、王冲、崔雅芳、滑晟森。

# 捞 汁

## 1 范围

本标准规定了捞汁的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于捞汁产品的生产、检验和销售。

## 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,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 5009.41—2003 食醋卫生标准的分析方法

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18186—2000 酿造酱油

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督办法(国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**捞汁 laozhi sauce**

以酱油、食醋、果汁(浆)为主要原料,添加或不添加香辛料及辅料,经调配、过滤、灭菌等工序加工而成的液态复合调味料。

### 3.2

**果汁 fruit juice**

以水果为原料,采用物理方法制成的可发酵但未发酵的汁液、浆液制品。

### 3.3

**浓缩果汁 concentrated juice**

以水果为原料,采用机械方式获取的可以发酵但未发酵,经物理方法去除一定比例的水分获得的浓缩液(汁、浆)。

### 3.4

**复原果汁 reconstituted juice**

在浓缩果汁(浆)中加入加工过程中除去的等量水分复原制成的汁液、浆液制品。

## 3.5

## 灭菌 sterilization

利用物理方法杀灭微生物(包括致病菌和指示菌等),使之达到标准要求。

## 4 技术要求

## 4.1 原料和辅料

应符合食品安全国家标准及相应标准的规定。

## 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	琥珀色、褐色或浅褐色
香气	具有该产品特有的香气,无不良气味
滋味	酸、甜、鲜、咸及辣味适口,无酸败及其他异味
体态	澄清,无异物(允许有少量沉淀)

## 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
总酸(以乙酸计)/(g/100 mL)	≥ 1.5
全氮(以氮计)/(g/100 mL)	≥ 0.3
可溶性无盐固形物/(g/100 mL)	≥ 3
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100 g)	≥ 0.2

## 4.4 微生物指标

指示性微生物应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	指标
菌落总数/(CFU/mL)	≤ 1 000
大肠菌群/(MPN/mL)	≤ 3

## 4.5 食品安全要求

食品安全指标应符合国家相关标准的要求。



#### 4.6 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 净含量要求

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

### 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 6 检验方法

#### 6.1 感官检验

6.1.1 将适量试样置于洁净的白瓷碟中,用嗅觉法鉴别香气,用视觉法鉴别色泽,用味觉法鉴别滋味。

6.1.2 取适量试样置于洁净试管中,观察其体态。

#### 6.2 理化指标检验

##### 6.2.1 总酸

应按 GB/T 5009.41—2003 第 4 章中规定的方法检验。

##### 6.2.2 氨基酸态氮

应按 GB 5009.235 的规定检验。

##### 6.2.3 可溶性无盐固形物

应按 GB/T 18186—2000 中 6.2 规定的方法检验。

##### 6.2.4 全氮

应按 GB/T 18186—2000 中 6.3 规定的方法检验。

#### 6.3 指示菌指标检验

##### 6.3.1 菌落总数

应按 GB 4789.2 的规定检验。

##### 6.3.2 大肠菌群

应按 GB 4789.3 的规定检验。

#### 6.4 净含量

应按 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

由同一班次,同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

### 7.2 抽样

在成品库中,从每批产品的不同部位随机抽取 6 箱(筐),每箱(筐)随机抽取 1 瓶(包)。

### 7.3 原辅料检验

产品原辅料入库前应进行检验,合格后方可入库。

### 7.4 出厂检验

7.4.1 产品出厂前,应进行逐批检验,检验合格的产品方可出厂。

7.4.2 检验项目:感官要求、理化指标、微生物指标、净含量、标签。

### 7.5 型式检验

7.5.1 正常生产的产品,应半年进行一次型式检验,有下列情况之一时也应进行型式检验:

- a) 新产品投产前;
- b) 长期停产,恢复生产时;
- c) 正式生产中,原料、加工工艺或生产条件有较大变化,可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。

7.5.2 检验项目为第 4 章和 8.1 中规定的全部项目。

### 7.6 判定规则

7.6.1 检验项目全部符合本标准,判为合格。

7.6.2 出厂检验项目中有一项不符合本标准,应加倍抽样复检。复检后如仍不符合本标准,判为不合格品。

## 8 标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标签

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定,还应标明全氮的含量。

8.1.2 食品营养标签应符合 GB 28050 的规定。

8.1.3 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

#### 8.2.1 包装材料

应符合食品安全有关标准的要求。

#### 8.2.2 包装要求

8.2.2.1 内包装应包装严密、封口牢固;外包装应封装严密,捆扎牢固,坚实耐压。

8.2.2.2 直接接触食品的玻璃(塑料)瓶(袋)等材料,应符合食品接触用产品标准的要求。

### 8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生,不得与有毒、有污染的物品混运。

### 8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内,不得与有毒、有污染的物品混存。



2018-03-01 发布

实施日期: 2018-03-01

中国食品工业协会 发布

T/CNFIA 102-2018



团体标准  
捞 汁

T/CNFIA 102—2018

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字  
2018年6月第一版 2018年6月第一次印刷

\*

书号:155066·2-33003 定价 18.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107



T/CNFIA 102-2018