

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB01.27—2023

“蒙”字标农产品认证要求 河套黄柿子汁

“Nei Meng Gu Brand” certification requirements of agricultural products
—Hetao yellow tomato juice

2023 - 07 - 27 发布

2023 - 07 - 27 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古质量和标准化研究院、内蒙古巴彦绿业实业（集团）有限公司。

本文件主要起草人：王路、鲍孟德、唐文洁、冯芳慧、张博雅、王娜、李艳军、宋国栋、刘晓宇、刘柱。

“蒙”字标农产品认证要求 河套黄柿子汁

1 范围

本文件规定了“蒙”字标农产品认证要求 河套黄柿子汁的认证要求、规则、程序和评价方法。本文件适用于“蒙”字标认证和监督管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
 GB/T 6920 水质 pH值的测定 玻璃电极法
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
 GB/T 12143 饮料通用分析方法
 GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/Z 21922 食品营养成分基本术语
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
 HJ 637 水质石油类和动植物油类的测定 红外分光光度法
 HJ 828 水质 化学需氧量的测定 重铬酸盐法
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 53 土壤全氮测定法(半微量开氏法)
 NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
 NY/T 393 绿色食品农药使用准则
 NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
 NY/T 434 绿色食品 果蔬汁饮料
 NY/T 889 土壤速效钾和缓效钾含量的测定
 NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
 NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
 DB15/T 1674 内蒙古地产蔬菜 五原黄柿子

3 术语和定义

T/NMSP. MZB01. 25-2023 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

河套黄柿子 Hetao yellow tomato

产于海拔1000 m~1800 m、东经105°12'~109°53'，北纬40°13'~42°28'之间内蒙古自治区巴彦淖尔市所辖的7个旗县区，茄科，黄色大果番茄。

[来源：T/NMSP. MZB01. 25-2023, 3.1]

3.2

河套黄柿子汁 Hetao yellow tomato juice

以河套黄柿子为原料，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。

4 认证要求

4.1 原料地域

内蒙古自治区巴彦淖尔市现辖行政区域内适宜黄柿子生长的地区。

4.2 原料产地环境

4.2.1 空气质量

应符合NY/T 391的规定。

4.2.2 农田灌溉水质

应符合NY/T 391和表1的规定。

表1 农田灌溉水质要求

项目	指标	检测方法
pH	6.5~8.5	GB/T 6920
化学需氧量, mg/L	≤20	HJ 828
石油类, mg/L	≤0.05	HJ 637

4.2.3 土壤质量

4.2.3.1 土壤环境质量

应符合NY/T 391的规定。

4.2.3.2 土壤肥力

应符合NY/T 391和表2的规定。

表2 土壤肥力要求

项目	指标	检测方法
全氮, g/kg	>0.8	NY/T 53
速效钾, mg/kg	>160	NY/T 889

4.3 原料生产要求

4.3.1 品种选择

应选用优质、高产、抗性强、适宜当地种植的黄柿子品种。

4.3.2 种植要求

应符合DB15/T 1674的规定。

4.3.3 肥料使用

应符合NY/T 394 A级的规定。

4.3.4 病虫草害防治

病虫草害防治应符合以下规定：

- 根据田间病虫害发生的实际情况选用农药，农药应符合 NY/T 393 A 级的规定；
- 根据田间草害发生的实际情况选用除草剂，除草剂应符合 NY/T 393 A 级的规定。

4.3.5 采收

达到该品种成熟期适时采收，采收后应及时进行预处理。

4.4 黄柿子汁加工要求

4.4.1 原料质量要求

4.4.1.1 感官要求

应符合表3的规定。

表3 感官要求

项目	指标
外观	果型整齐一致、无损伤
色泽	黄色
形状大小	平均果重 ≥ 150 g
滋气味	汁液量少、沙甜可口

4.4.1.2 质量指标

应符合表4的规定。

表4 质量指标

项目	指标	检测方法
总酸（以乙酸计），g/kg	4~5	GB/T 12456
可溶性固形物，%	≥ 4.8	NY/T 2637
维生素C，mg/100g	≥ 20	GB 5009.86

4.5 加工卫生要求

黄柿子汁加工过程的卫生要求应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

4.6 加工工艺

4.6.1 黄柿子鲜果清洗后，压榨加工。

4.6.2 黄柿子冻果清洗后，速化，压榨加工。

4.6.3 将压榨的汁液打浆过滤，经杀菌后直接灌装，全程无菌、无任何添加剂和防腐剂。

4.7 黄柿子汁质量要求

4.7.1 感官要求

应符合GB/T 31121和表5的规定。

表5 感官要求

项目	指标
色泽	具有与黄柿子汁相符的色泽。
滋味和气味	具有黄柿子汁应有的滋味和气味，无异味。
组织状态	无肉眼可见的外来杂质，可有少量沉淀物。

4.7.2 质量指标

应符合GB/T 31121和表6的规定。

表6 质量指标

项目	指标	检测方法
果蔬汁（浆）含量（质量分数）/%	100	GB/T 31121
可溶性固形物，%	≥ 10	GB/T 12143

表6 质量指标（续）

项目	指标	检测方法
维生素C, mg/100g	≥20	GB 5009.86
总酸（以乙酸计）, g/kg	4~5	GB/T 12456

4.7.3 食品安全要求

4.7.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7.3.2 真菌毒素限量应符合 NY/T 434 的规定。

4.7.3.3 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，检测项目为种植过程中记录使用和发现使用的农药品种。

4.7.3.4 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 包装、标志与标识

4.8.1 包装

4.8.1.1 包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定。

4.8.1.2 产品外包装箱内不应使用过度的隔板。

4.9 标志和标识

4.9.1 “河套黄柿子汁”标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

4.9.2 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

4.9.3 包装上有关认证标志和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。

4.9.4 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.10 贮存和运输

贮运应符合 NY/T 1056 的规定。

4.11 记录和文件管理

4.11.1 生产者应建立河套黄柿子品种名称、种子来源、种植要求等种植过程的记录，并注明地块，面积和种植者信息，涉及种子质量等质量要求指标，由供方提供相应的检验报告。

4.11.2 产品卫生要求的记录与文件管理应符合 GB 14881 的规定。

5 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。