

SB

中华人民共和国行业标准

SB/T 10050~10060-92

SB/T 10062~10064-92

SB/T 10085~10093-92

水果及水果制品

1992-08-14 发布

1992-12-01 实施

中华人民共和国商业部 发布

丁香榄

SB/T 10051-92

1 主题内容与适用范围

本标准规定了丁香榄的技术要求、检验方法、检验规则、包装与标志、运输与贮存。
本标准适用于采用榄胚、白砂糖为主要原料，经糖渍、干燥加工而成的丁香榄。

2 引用标准

GB 10782 蜜饯产品通则
GB 11860 蜜饯食品理化检验方法
GB 7718 食品标签通用标准

3 技术要求

3.1 感官要求见表1。

表1

项 目	要 求
色 泽	棕褐色或深褐色
组 织	果形完整、大小基本均匀，肉质较脆。松软或离核的榄少于20%
滋味与气味	味清甜，有原果和丁香味，无异味
杂 质	无外来杂质，不得有格牙（牙碜）感觉

3.2 理化指标见表2。

表2

项 目	指 标
总糖(以转化糖计)， %	52~63
食盐(以氯化钠计)， %， ≤	4.0
水 分， %	22~30

4 检验方法

4.1 感官要求检验

按 GB 10782 规定执行。

4.2 理化指标检验

按 GB 11860 规定执行。

5 检验规则

按 GB 10782 规定执行。

6 包装与标志

6.1 包装

按 GB 10782 规定执行。

6.2 标志

按 GB 7718 规定执行。

7 运输与贮存

7.1 运输与贮存

按 GB 10782 规定执行。

7.2 产品保质期

不低于 9 个月。

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

本标准由广州果子食品厂负责起草。

本标准主要起草人李永才、陆伟南。