

# 中华人民共和国行业标准

## 糖水山楂罐头

QB 1381—91

Canned haws in syrup

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了糖水山楂罐头的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以山楂为原料,经去核等加工处理后、加糖水、密封、杀菌制成的糖水山楂罐头。

### 2 引用标准

- GB 317.1 白砂糖
- GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB 5009.16 食品中锡的测定方法
- GB 10788 罐头食品中可溶性固形物含量的测定 折光计法
- GB 11671 果蔬类罐头食品卫生标准
- QB 1006 罐头食品检验规则
- QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定
- ZB X70 004 罐头食品的感官检验
- ZB X70 005 罐头食品包装、标志、运输和贮存

### 3 术语

#### 3.1 裂果

果实裂开,其裂缝长度超过果径二分之一的山楂果。

#### 3.2 干疤果

果实表面黑色凹陷或褐色鳞状、面积达  $4\text{mm}^2$  以上的疤痕。

#### 3.3 机械伤

果实受外界机械作用,局部组织受到破坏、与空气接触或受热后明显变色的部位。

#### 3.4 处理不良果

山楂因去核处理不当,造成缺肉或带有残留花萼、果核、果梗而影响外观者。

### 4 产品分类

糖水山楂罐头的产品代号为 616。

### 5 技术要求

中华人民共和国轻工业部 1991-12-31 批准

1992-08-01 实施

## 5.1 原辅材料

5.1.1 山楂:果实新鲜良好、八至九成熟,呈红色或紫红色,不萎缩,无畸形、霉烂、冻伤、病虫害及机械伤。果实横径在 18mm 以上。

5.1.2 白砂糖:应符合 GB 317.1 的要求。

## 5.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项 目     | 优 级 品                                                      | 一 级 品                                                                | 合 格 品                                                                 |
|---------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 色 泽     | 果实呈红黄色,色泽均匀一致;糖水透明,呈红色                                     | 果实呈红黄色,色泽较一致;糖水较透明,呈浅红色,允许有少量果肉碎屑                                    | 果实呈红黄色;糖水尚透明,呈红黄色,允许有少量果肉碎屑                                           |
| 滋味、气味   | 酸甜适口,有浓郁的山楂果香味,无异味                                         | 酸甜较适口,有山楂果香味,无异味                                                     | 酸甜尚适口,有山楂果风味,无异味                                                      |
| 组 织 形 态 | 果形完整,果径 20mm 以上,大小较均匀,软硬适度,无病虫害果;处理不良果、裂果、干疤果及机械伤果不超过总数 5% | 果形较完整,果径 20mm 以上,大小较均匀,软硬较适度,无病虫害果;干疤果、机械伤、裂果不超过总数 5%;处理不良果不超过总数 10% | 果形尚完整,果径 18mm 以上,大小尚均匀,软硬尚适度,无病虫害果;干疤果、机械伤、裂果不超过总数 10%;处理不良果不超过总数 25% |

## 5.3 理化指标

5.3.1 净重:应符合表 2 中有关净重的要求,每批产品平均净重应不低于标明重量。

5.3.2 固形物:应符合表 2 中有关固形物含量的要求,每批产品平均固形物重应不低于规定重量。

表 2 净重和固形物的要求

| 罐 号       | 净 重    |        | 固 形 物 |        |        |
|-----------|--------|--------|-------|--------|--------|
|           | 标明重量,g | 允许公差,% | 含 量,% | 规定重量,g | 允许公差,% |
| 8113      | 567    | ±3.0   | 40    | 227    | ±9.0   |
| 500mL 罐头瓶 | 510    | ±5.0   | 40    | 204    | ±9.0   |

5.3.3 糖水浓度:开罐时按折光计,优级品和一级品为 18%~22%,合格品为 16%~22%。

5.3.4 重金属含量:应符合 GB 11671 的要求。

## 5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

## 5.5 缺陷

样品的感官要求和物理指标如不符合技术要求,应计作缺陷。缺陷按表 3 分类。

表 3 样品缺陷分类

| 类 别  | 缺 陷                                                                                                           |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 严重缺陷 | 有明显异味;<br>有害杂质,如碎玻璃、头发、外来昆虫、金属屑及长径大于 3mm 已脱落的锡珠                                                               |
| 一般缺陷 | 有一般杂质,如棉线、合成纤维丝、长径不大于 3mm 已脱落的锡珠;<br>感官要求明显不符合技术要求,有数量限制的明显超标;<br>净重负公差超过允许公差;<br>固形物重负公差超过允许公差;<br>糖水浓度不符合要求 |

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求

按 ZB X70 004 规定的方法检验。

### 6.2 净重

按 QB 1007 规定的方法检验。

### 6.3 固形物

按 QB 1007 规定的方法检验。

### 6.4 糖水浓度

按 GB 10788 规定的方法检验。

### 6.5 重金属含量

按 GB 5009.16、GB 5009.13、GB 5009.12、GB 5009.11 规定的方法分别测定锡、铜、铅和砷。

### 6.6 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

## 7 检验规则

按 QB 1006 执行。

## 8 标志、包装、运输、贮存

按 ZB X70 005 的规定进行。

---

### 附加说明：

本标准由轻工业部食品工业司提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由开原罐头厂负责起草。

本标准主要起草人张崇久、陈丽梅。

自本标准实施之日起,原中华人民共和国轻工业部发布的部标准 QB 283—64《糖水山楂罐头》作废。