

# 中华人民共和国行业标准

## 什锦果酱罐头 苹果山楂型

QB 1390—91

Canned mixed fruit jam

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了什锦果酱罐头的产品分类、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。

本标准适用于以苹果、山楂等水果为原料,经加工处理、打浆、浓缩、装罐、密封、杀菌制成的什锦果酱罐头。

### 2 引用标准

GB 371.1 白砂糖  
GBn 246 食品添加剂 果胶  
GB 1987 食品添加剂 柠檬酸  
GB 4480 食品添加剂 胭脂红  
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 5009.8 食品中蔗糖的测定方法  
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 什锦果酱

由三种以上水果加糖浓缩制成的软胶凝状水果制品。

#### 3.2 徐徐流散

在室温 20℃时,取果酱样品 10~20 g 置于白瓷盘中,在 1 min 内酱体向四面扩散的现象。

#### 3.3 汁液析出

在室温 20℃时,取果酱样品 10~20 g 置于白瓷盘中,在 1 min 内汁液自酱体中流出的现象。

#### 3.4 软胶凝状

在室温 20℃时,取果酱样品 10~20 g 置于白瓷盘中,在 1 min 内酱体徐徐下塌,不流散。绕玻璃瓶轴线水平旋转时,形成完整椭圆面的状态。

中华人民共和国轻工业部 1991-12-31 批准

1992-08-01 实施

## 3.5 低糖什锦果酱罐头

可溶性固形物含量为 45%~50%的什锦果酱罐头。

## 3.6 高糖什锦果酱罐头

可溶性固形物含量为 65%以上的什锦果酱罐头。

## 4 产品分类

什锦果酱罐头按其可溶性固形物含量的高低分为低糖和高糖什锦果酱罐头二类。

## 4.1 高糖什锦果酱罐头,产品代号为 717 1。

## 4.2 低糖什锦果酱罐头,产品代号为 717 2。

## 5 技术要求

## 5.1 原辅材料

5.1.1 水果:采用成熟适度,无霉烂、变质现象的新鲜水果。

5.1.2 白砂糖:应符合 GB 317.1 的要求。

5.1.3 柠檬酸:应符合 GB 1987 的要求。

5.1.4 果胶:应符合 GBn 246 的要求。

5.1.5 胭脂红:应符合 GB 4480 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         | 酱体呈橙红色或红褐色                     | 酱体呈橙红色或浅棕褐色                 | 酱体呈橙红色或棕褐色                  |
| 滋 味<br>气 味 | 具有苹果、山楂等三种以上果实制成的什锦果酱罐头应有的良好风味 | 具有什锦果酱罐头应有的风味,无焦糊味          | 具有什锦果酱罐头应有的风味,允许稍有焦糊味       |
| 组 织<br>形 态 | 酱体呈软胶凝状,徐徐流散,无汁液析出,无糖的结晶       | 酱体呈软胶凝状,徐徐流散,允许轻微汁液析出,无糖的结晶 | 酱体呈软胶凝状,徐徐流散,允许少量汁液析出,无糖的结晶 |

## 5.3 理化指标

5.3.1 净重:应符合表 2 的要求,每批产品平均净重应不低于标明重量。

表 2 净重的要求

| 罐 号          | 标明重量,g | 允许公差,%  |       |
|--------------|--------|---------|-------|
|              |        | 优级品、一级品 | 合 格 品 |
| 185 mL 四旋瓶   | 227    | ±3.0    | ±5.0  |
| 260 mL 四旋瓶   | 300    | ±3.0    | ±5.0  |
| 860          | 312    | ±3.0    | ±5.0  |
| 778          | 340    | ±3.0    | ±5.0  |
| 315 mL 四旋瓶   | 360    | ±3.0    | ±5.0  |
| 380 mL 四旋瓶   | 454    | ±3.0    | ±5.0  |
| 500 mL 罐 头 瓶 | 630    | —       | ±5.0  |

5.3.2 可溶性固形物:开罐时按折光计,高糖果酱不小于 65%,低糖果酱 45%~50%。

5.3.3 总糖量:以转化糖计,高糖果酱不小于 57%,低糖果酱不小于 37%。

5.3.4 重金属含量:应符合 GB 11671 的要求。

5.3.5 着色剂:胭脂红色素含量不超过 50 mg/kg。

#### 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>有有害杂质,如碎玻璃、外来昆虫、头发、金属屑及长径大于 3 mm 已脱落的锡珠                                              |
| 一般缺陷 | 有一般杂质,如棉线、合成纤维丝及长径不大于 3 mm 已脱落的锡珠;<br>可溶性固形物浓度不符合要求;<br>净重负公差超过允许公差;<br>感官要求明显不符合技术要求,有数量限制的超标 |

### 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 可溶性固形物

按 GB 10788 规定的方法检验。

#### 6.4 总糖量

按 GB 5009.8 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 中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。

本标准由泰康食品厂负责起草。

本标准主要起草人吴名继。

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 469—64《什锦果酱罐头》作废。