

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

山楂 酱

SB/T 10059—92

1 主题内容与适用范围

本标准规定了山楂酱的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以山楂为原料，经去籽、破碎或打浆、加白砂糖浓缩制成的山楂酱。

2 引用标准

- GB 11860 蜜饯食品理化检验方法
GB 12295 水果蔬菜制品可溶性固形物含量的测定——折光计法
GB 12308 金属罐食品罐头包装纸箱技术条件
GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
GB 11671 果蔬罐头食品卫生标准
GB 7718 食品标签通用标准
GB 317 白砂糖

3 技术要求

3.1 原辅材料

3.1.1 果实充分成熟、新鲜、风味正常、无霉烂、无病虫害。

3.1.2 白砂糖应符合 GB 317 的要求。

3.2 感官要求见表 1。

表 1

项 目	要 求
色泽	呈均匀一致的黄褐色、淡红色或红褐色
组织形态	酱体呈胶状，块酱应有部分无果块，泥酱无果块。酱体徐徐流散时无汁液析出
滋味与气味	具有山楂酱应有的风味，甜酸适口，有原果风味，无明显焦糖味，无异味
外来杂质	不允许存在

注：外来杂质统指在果酱生产过程中混入的杂物，如碎玻璃、昆虫等有害物质和竹木屑、金属屑、煤屑等杂质。

3.3 理化指标见表 2。

表 2

项 目	指 标
可溶性固形物(按折光计20℃), %, $\geq$	48
总糖量(以还原糖计), %, $\geq$	45

3.4 卫生指标

按 GB 11671 的规定执行。

4 试验方法

4.1 感官检验

在室温条件下,用匙取果酱 20g,置于干燥的白瓷盘上,在 1min 内观察酱体有无流散和汁液析出。然后将果酱全部倒入白瓷盘中,观察色泽、外来杂质、品尝风味。

4.2 理化检验

4.2.1 可溶性固形物

按 GB 12295 方法测定。

4.2.2 总糖量

按 GB 11860 方法测定。

4.3 卫生指标检验

4.3.1 重金属

按 GB 11671 规定方法检验。

5 检验规则

5.1 同一品种同一投料生产的同一品种为一检验批次。

5.2 产品由生产厂的技术检验部门从每一批次产品中随机取样品 6 瓶(罐),按本标准规定的检验方法进行检验,经检验合格者方准出厂。

5.3 在原辅材料生产工艺稳定后,感官指标、可溶性固形物、微生物指标为必检项目,其他项目为不定期抽验。

5.4 对检验结果中,理化指标不合格的项目,可从该批次中抽取两倍样品进行复验,若复验结果仍有一项指标不合要求,则判定该批产品为不合格品。

5.5 产品质量如供需双方有异议时,可共同协商解决或选定仲裁单位进行仲裁检验。

6 标志、包装

6.1 产品标志

销售包装上的标签应符合 GB 7718 的规定。

6.2 纸箱标志

应符合 GB 12308 的规定。

6.3 包装要求

6.3.1 马口铁罐表面须清洁、无锈斑、封口完整、卷边处无铁舌、不漏气、不胖罐、无变形。

6.3.2 罐头外贴以商标纸(或用印铁商标)须清洁、完整、牢固而整齐。商标纸与罐身内高相等,其负公差不得超过 2mm(大包装的商标纸可以印成小型商标贴在罐身上)。

6.3.3 箱内罐装排列整齐不松动。每箱按标定罐数分别装箱。

6.3.4 马口铁罐箱内衬垫材料

应符合 GB 12308 的要求。

6.3.5 玻璃瓶箱内衬垫材料

四周用瓦楞纸隔垫,两层罐头间、纸箱底盖处加衬草纸板。

7 运输、贮存

7.1 运输

7.1.1 运输工具必须清洁干燥,不得与有毒物品混装、混运。长途运输的车船必须遮盖。

7.1.2 运输温度应控制在 0~38℃ 之间,避免骤然升降。

7.1.3 运输一般不得雨天进行,如遇特殊情况,必须用不透水的防雨布严密遮盖。

7.1.4 搬运中必须轻拿轻放,不得使用有损纸箱的工具,不得抛摔。

7.2 贮存

7.2.1 贮存仓库应有防潮措施,远离火源,保持清洁。

7.2.2 贮藏库温以 20℃ 左右为宜,避免温度骤然升降。仓库内保持通风良好,相对湿度一般不超过 75%,在雨季应做好防潮、防锈、防霉工作。

7.2.3 成品箱不得露天堆放或与潮湿地面直接接触。底层应用垫板垫起,垫板与地面间距离 150mm 以上,箱与墙壁之间距离 500mm 以上。

7.2.4 成品箱在托盘上的排列方式按 GB 12308 规定执行。

7.2.5 成品在贮存过程中,不得接触和靠近有腐蚀性或易于发潮的货物,不得与有毒和有害物质放在一起。

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

本标准由河南省土产果品公司负责起草。

本标准主要起草人詹美琴、胡寿增、田顺东。