

SB

中华人民共和国行业标准

SB/T 10192~10202—93

SB/T 10203—94

水果及水果浓缩汁

中华人民共和国行业标准

山楂浓缩汁

SB/T 10202—93

1 主题内容与适用范围

本标准规定了山楂浓缩汁的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜山楂为原料,经浸提或压榨、杀菌、浓缩等工艺加工制成的山楂浓缩汁。

本标准不适用于加糖类山楂浓缩汁。

2 引用标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 4789 食品卫生检验方法 微生物学部分

GB 5009 食品卫生检验方法 理化部分

GB 7718 食品标签通用标准

GB 10790 软饮料的检验规则、标志、包装、运输、贮存

GB 10791 软饮料原辅材料的要求

SB/T 10203 果汁通用试验方法

3 技术要求

3.1 原辅材料应符合 GB 10791 规定。

3.2 感官要求见表 1。

表 1

项 目	要 求
色 泽	红色或红褐色
形 态	透明或半透明,无明显沉淀
滋味及气味	稀释到 6%的可溶性固形物时,具有原果风味、无异味
杂 质	不允许存在

3.3 理化指标见表 2。

表 2

项 目	指 标
可溶性固形物(20℃折光计法), % $\geq$	30
以下指标均稀释为 6%的可溶性固形物时测定	
总酸(以柠檬酸计), % $\geq$	0.4
砷(以 As 计), mg/kg $\leq$	0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	1.0
铜(以 Cu 计), mg/kg $\leq$	10.0
食品添加剂	应符合 GB 2760 规定

3.4 微生物指标见表 3。

表 3

项 目	指 标
细菌总数, 个/mL $\leq$	100
大肠菌群, 个/100mL $\leq$	6
致病菌(指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出

4 试验方法

4.1 感官检验

取 50g 混合均匀的山楂浓缩汁于 100mL 烧杯中, 用肉眼观察其色泽、组织形态, 检查其有无杂质。另取 20g 混合均匀的山楂浓缩汁, 用蒸馏水稀释成 6%的可溶性固形物时, 品尝其滋味, 嗅其气味。

4.2 理化检验

4.2.1 可溶性固形物的测定

按 SB/T 10203 测定。

4.2.2 总酸的测定

按 SB/T 10203 测定。

4.2.3 砷的测定

按 GB 5009.11 规定方法测定。

4.2.4 铅的测定

按 GB 5009.12 规定方法测定。

4.2.5 铜的测定

按 GB 5009.13 规定方法测定。

4.2.6 苯甲酸或山梨酸的测定

按 GB 5009.29 规定方法测定。

4.3 微生物检验

4.3.1 细菌总数的测定

按 GB 4789.2 规定方法测定。

4.3.2 大肠菌群的测定

按 GB 4789.3 规定方法检验。

4.3.3 致病菌的检验

按 GB 4789.4 和 GB 4789.10 规定方法检验。

5 检验规则

5.1 由同一批原料,同一班次,同一条生产线,包装完好的同一品种的产品为一检验批次。

5.2 产品由厂质检部门从每批产品中随机抽取 2% 的塑料桶件。每桶取样 500g,按本标准规定进行检验。经检验合格,签发产品合格证,方准出厂。

5.3 在原辅材料,生产工艺操作稳定后,感官要求、可溶性固形物、总酸、微生物指标为必检项目,其它项目为不定期抽检。

5.4 对检验结果中,理化指标不合格项目,可以从该批中按取样量的两倍样品进行复验,若复验结果中仍有一项指标不符合本标准规定,则判定该批产品为不合格。

5.5 在保质期内,供需双方对产品质量有异议时,可共同协商选定仲裁检验和判定。

6 标志、包装、运输、贮存。

6.1 标签按 GB 7718 规定执行。

6.2 包装材料和容器,按照 GB 10790 中第 5 章规定执行。

6.3 运输、贮存

6.3.1 运输工具必须清洁、卫生、搬运时应轻拿轻放,严禁摔撞。

6.3.2 在贮运过程中,必须防止曝晒、雨淋,严禁与有毒或有异味的物品混贮、混运。

6.3.3 本产品应在 5℃ 以下的条件下贮存,不得露天堆放。

6.3.4 产品保质期

在本标准规定的贮存条件下,为 12 个月。

附加说明:

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由江苏省徐州市果脯蜜饯厂负责起草。

本标准主要起草人董月侠。