

1 主题内容与适用范围

本标准规定了杏酱罐头的产品分类、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。

本标准适用于以杏子为原料，经加工处理、去核、切块或打浆、加糖及柠檬酸、浓缩、装罐、密封、杀菌制成的杏酱罐头。

2 引用标准

GB 317.1 白砂糖

GBn 246 食品添加剂 果胶

GB 1987 食品添加剂 柠檬酸

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

ZBX 70004 罐头食品的感官检验

ZBX 70005 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语

3.1 流散

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

3.2 汁液析出

在室温 20℃时，取果酱样品 10~20g 置白瓷盘中，在 1min 内酱体表面析出糖液的现象。

3.3 软胶凝状

在室温 20℃时，取果酱样品 10~20g 置白瓷盘中，在 1min 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。

3.4 块状杏酱罐头

含有块状果肉和果泥的杏酱罐头。

3.5 泥状杏酱罐头

只含果泥而无果块的杏酱罐头。

3.6 低糖杏酱罐头

可溶性固形物含量为 45%~50%的杏酱罐头。

3.7 高糖杏酱罐头

可溶性固形物含量为 65%以上的杏酱罐头。

4 产品分类

杏酱罐头按酱体的形态和可溶性固形物含量的高低分块状和泥状、低糖和高糖杏酱

罐头四类。

- 4.1 高糖块状杏酱罐头，产品代号为 706。
 4.2 高糖泥状杏酱罐头，产品代号为 706 1。
 4.3 低糖块状杏酱罐头，产品代号为 706 2。
 4.4 低糖泥状杏酱罐头，产品代号为 706 3。

5 技术要求

5.1 原辅材料

- 5.1.1 杏 果实应新鲜良好，成熟适度，风味正常，粗纤维少，无霉烂和病虫害。
 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。

5.2 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	酱体呈黄色或金黄色，有光泽，均匀一致	酱体呈浅棕黄色，有光泽，较均匀一致	酱体呈黄褐色或浅褐色，尚均匀
滋 味 气 味	具有杏酱罐头浓郁的滋味及气味，无焦糊味及其异味	具有杏酱罐头应有的滋味及气味，无焦糊味及其他异味	尚具有杏酱罐头的滋味及气味，允许有轻微焦糊味，无异
组 织 形 状	块 酱体呈软胶凝状，徐徐流散，酱体保持部分果块，无汁液析出，无糖的结晶	块 酱体呈软胶凝状，徐徐流散，酱体保持部分果块，无汁液析出，无糖的结晶	块 酱体呈软胶凝状，酱体保持部分果块，允许轻微汁液析出，无糖的结晶
泥 状 酱 出	酱体细腻均匀，胶粘度，徐徐流散，无汁液析出，无糖的结晶	酱体较细腻均匀，胶粘度，徐徐流散，无汁液析出，无糖的结晶	酱体尚细腻、均匀，允许轻微汁液析出，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	高 糖 杏 酱		低 糖 杏 酱	
	标明重量(g)	允许公差(%)	标明重量(g)	允许公差(%)
778	340	±3.0	310	±3.0

9116	1000	±2.0	920	±2.0
260mL 四旋瓶	300	±3.0	275	±3.0
380mL 四旋瓶	454	±3.0	420	±3.0

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

5.3.3 总糖量 以转化糖计，低糖杏酱不低于 37%，高糖杏酱不低于 57%。

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； 有有害杂质，如外来昆虫、头发、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、合成纤维丝及长径不大于 3mm 已脱落的锡珠； 净重负公差超过允许公差； 可溶性固形物浓度不符合要求； 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 ZBX 70004 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 ZBX 70005 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。

本标准由陕西省轻工业科学研究所负责起草。

本标准主要起草人：王利平。

自本标准实施之日起，原部标准 QB 295—76《杏子酱罐头》作废。

中华人民共和国轻工业部 1991-12-31 批准

1992-08-01 实施