

1 主题内容与适用范围

本标准规定了西瓜酱罐头的产品分类、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。

本标准适用于以西瓜内皮为原料，经处理绞碎，在糖浆中软化浓缩，加色、调香、装罐、密封、杀菌制成的带瓜粒状的西瓜酱罐头。

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 4481 食品添加剂 柠檬黄
- 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 徐徐流散

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 糖结晶

糖浆中由于还原糖比例过低或其他原因造成糖浆中出现砂糖结晶的现象。

3.4 瓜内皮量

酱体中瓜内皮的量，瓜内皮在糖酱中应有适当的比例。

3.5 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。

4 产品分类

西瓜酱罐头产品代号为 692。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 西瓜皮 采用品质正常的西瓜，经清洗、消毒、刨尽外层绿色表皮，去尽瓜瓤后

的新鲜内皮或冻结冷藏的西瓜内皮。

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 柠檬黄 应符合 GB 4481 的要求。

5.1.6 葡萄糖浆 无色或淡黄色浆状液体，无杂质，可溶性固形物 80%~82%(折光计)，还原糖 35%~40%，气味正常，无发酵现象。

5.1.7 柠檬香精 香味纯正。

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	酱体和瓜内皮粒呈淡黄色至黄色，色泽大致均匀	酱体呈淡黄色至深黄色，瓜内皮粒呈淡黄色至黄绿色，色泽较一致	酱体和瓜内皮粒呈淡黄色至暗黄色，色泽尚均匀
滋味 气味	有西瓜内皮的清香味，柠檬香适中，无焦糊味及其他异味	有西瓜酱罐头应有的滋味及气味，无异味	有西瓜酱罐头应有的滋味及气味，无异味，允许有轻微焦糊味
组 织 形 态	酱体呈软胶凝状，瓜内皮在酱体中分布均匀，软硬适度，徐徐流散，无糖的结晶及汁液析出，瓜皮量适中	酱体呈软胶凝状，瓜内皮在酱体中分布较均匀，允许瓜内皮粒口感较硬，酱体流散稍快，无糖的结晶，允许稍有汁液析出	酱体呈软胶凝状，瓜内皮粒形态大小尚均匀，酱体流散较快，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
778	340	±3.0	±5.0

5.3.2 可溶性固形物 开罐时按折光计，不低于 65%。

5.3.3 总糖量 以转化糖计，不低于 57%。

5.3.4 着色剂 柠檬黄色素不超过 50mg/kg。

5.3.5 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； 可溶性固形物浓度不符合要求； 净重负公差超过允许公差； 感官要求明显不符合技术要求

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。

本标准由益民食品一厂负责起草。

本标准主要起草人：张集正 包起霞 毕道渊。

