

1 主题内容与适用范围

本标准规定了桔子囊胞罐头的产品分类、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。

本标准适用于以柑桔为原料,经脱囊衣、分散囊胞、整理(或调酸)、装罐、密封、杀菌制成的桔子囊胞罐头。

2. 引用标准:

GB 317.1 白砂糖

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 5009.11 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 10786 罐头食品的 pH 测定

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 囊胞

柑桔去囊衣后,分散成单个饱满的桔粒。

3.2 瘪子

囊胞破裂后几乎全无桔汁的一层囊膜。

3.3 破囊胞

囊胞膜破裂后仍有桔汁但不饱满的囊胞。

3.4 颗粒分明

囊胞之间能明显分离。

4 产品分类

桔子囊胞罐头的产品代号为 647。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 柑桔 采用新鲜良好,成熟适度,风味正常,无病虫害、干瘪及腐烂的柑桔。

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。

5.2 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	囊胞呈金黄色至橙黄色； 汤汁清	囊胞呈橙黄色至黄色；汤 汁较清	囊胞呈黄色；汤汁尚清， 允许有少量白色沉淀
滋味 气味	具有桔子囊胞罐头应有的 良好风味，无异味	具有桔子囊胞罐头应有的 风味，无异味	具有桔子囊胞罐头应有的 风味，无异味
组织 形态	囊胞饱满，颗粒分明；允 许桔核不超过固形物重的 1%，破囊胞和瘪子不超过 固形物重的 10%	囊胞较饱满，颗粒较分明； 允许桔核不超过固形物重 的 2%，破囊胞和瘪子不 超过固形物重的 20%	囊胞尚饱满，颗粒尚分 明； 允许桔核不超过固形物重 的 3%，破囊胞和瘪子不 超过固形物重的 30%

5.3 理化指标

5.3.1 净重 应符合表 2 中有关净重的要求，每批产品平均净重应不低于标明重量。

5.3.2 固形物 应符合表 2 中有关固形物含量的要求，每批产品平均固形物重应不低于规定重量。

表 2 净重和固形物的要求

罐 号	净 重		固 形 物		
	标明重量(g)	允许公差(%)	含量(%)	规定重量(g)	允许公差(%)
783	312	±3.0	60	187	±11.0
8113	567	±3.0	60	340	±9.0
9121	800	±3.0	60	480	±9.0
15173	3000	±1.5	60	1800	±4.0
15267	4700	±1.5	60	2820	±4.0
500mL 罐头瓶	510	±3.0	55	281	±9.0

5.3.3 糖水浓度 开罐时按折光计，为 9.0%~12.0%。

5.3.4 pH 3.2~3.4。

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, 如碎玻璃、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; 感官要求明显不符合技术要求, 有数量限制的超标; 净重负公差超过允许公差; 固形物重负公差超过允许公差; 糖水浓度不符合要求

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 固形物

按 QB 1007 规定的方法检验。

6.4 糖水浓度

按 GB 10788 规定的方法检验。

6.5 pH 值

按 GB 10786 规定的方法检验。

6.6 重金属含量

按 GB 5009.16、GB 5009.13、GB 5009.12、GB 5009.11 规定的方法分别测定锡、铜、铅和砷。

6.7 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。

本标准由浙江省轻工业研究所、质量检测杭州站、黄岩罐头厂负责起草。

本标准主要起草人: 高宗裕 俞荣华 张时康 巫美炳 郦旦亮 王寅娥。

自本标准实施之日起, 原部标准 QB 267—76《糖水桔子罐头》作废。

