

中华人民共和国轻工行业标准

糖水莲子罐头

QB 1603—92

Canned lotus seeds in syrup

1 主题内容与适用范围

本标准规定了糖水莲子罐头的产品分类、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。

本标准适用于以莲子为原料,经去衣膜、预煮、捅莲芯、漂洗、装罐、加糖水、密封、杀菌制成的糖水莲子罐头。

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 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
- ZB X70 004 罐头食品的感官检验
- ZB X70 005 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语

3.1 碱伤莲

去衣膜过程中因碱伤变色的莲子。

3.2 边碎莲

破碎脱落在三分之一以上的莲子。

3.3 硬莲

杀菌后没有开裂的莲子。

4 产品分类

糖水莲子罐头的产品代号为 907。

中华人民共和国轻工业部 1992-11-10 批准

1993-07-01 实施

QB 1603—92

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 莲子:采用果实新鲜干燥,无霉烂变质、虫伤、黑斑、严重刀伤及发育不良的莲子为原料。

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	莲子呈白色或黄白色,表面有光泽。糖水清晰,允许有微量沉淀	莲子呈黄白色或淡黄色,表面较有光泽。糖水较清晰,允许有少量沉淀	莲子呈淡黄色,表面尚有光泽。糖水稍有浑浊,允许有少量沉淀
滋 气 味 味	具有糖水莲子罐头应有的滋味及气味,莲子香味浓郁,无异味	具有糖水莲子罐头应有的滋味及气味,莲子香味较浓,无异味	具有糖水莲子罐头应有的滋味及气味,尚有莲子香味,无异味
组织形态	莲子完整,软硬适度,大小大致均匀。莲子应开裂,无莲皮、莲芯,边碎莲不超过固形物重的 8%,碱伤莲和硬莲不超过固形物重的 2%	莲子完整,软硬较适度,大小较均匀。莲子应开裂,允许个别莲子带有少量的莲皮、莲芯,边碎莲不超过固形物重的 10%,碱伤莲和硬莲不超过固形物重的 5%	莲子完整,软硬尚适度,大小尚均匀。莲子应开裂,允许少量莲子带有莲皮、莲芯,边碎莲不超过固形物重的 15%,碱伤莲和硬莲不超过固形物重的 8%

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 %
7 116	480	±3.0	55	264	±9.0
500 mL 罐头瓶	500	±5.0	50	250	±9.0

5.3.3 糖水浓度:开罐时按折光计,优级品和一级品为 25%~30%;合格品高浓度为 25%~30%,低浓度为 20%~24%。

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

样品的感官和物理指标如不符合要求,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、头发、外来昆虫、金属屑及长径大于 3 mm 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 3 mm 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

按 ZB X70 004 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 重金属

按 GB 5009.16、GB 5009.13、GB 5009.12 和 GB 5009.11 规定的方法测定锡、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 ZB X70 005 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。

本标准由湖南省食品工业公司、湖南省洋陶湖食品罐头厂负责起草。

本标准主要起草人魏尤超、肖少波、曹启、曾瑞清。