

SB

中华人民共和国行业标准

SB/T 10050~10060-92

SB/T 10062~10064-92

SB/T 10085~10093-92

水果及水果制品

1992-08-14 发布

1992-12-01 实施

中华人民共和国商业部 发布

1 主题内容与适用范围

本标准规定了山楂糕、条、片的技术要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以山楂(红果)、白砂糖为原料,经煮制、打浆、成型或干燥等工艺加工制成的山楂糕、条、片。

2 引用标准

GB 10782 蜜饯产品通则

GB 11860 蜜饯食品理化检验方法

GB 7718 食品标签通用标准

3 术语

3.1 流糖:指山楂糕表面有糖液渗出。

3.2 牙碜:指产品中夹带泥沙,咀嚼时的感觉。

3.3 断条:指长度小于原长 1/2 的为断条。

3.4 软片和干片:对折后不易断的山楂片称为软片。反之称为干片。

4 技术要求

4.1 感官要求见表 1。

表 1

项 目	要 求		
	山 楂 糕	山 楂 条	山 楂 片
色 泽	黄褐色、浅红色或红色。色泽基本一致,略有透明感并有光泽	黄褐色、浅红色或红色。色泽基本一致,略有透明感	黄褐色、浅红色或红色。色泽基本一致
组织与形态	组织细腻,软硬适度,略有弹性,不牙碜,呈糕状不流糖	组织细腻,不牙碜。略有韧性,条形基本一致,断条不超过 10% (以重量计)	组织细腻,不牙碜,片形基本完整,厚薄较均匀。软片要求有韧性,干片要求有疏松感
滋味及气味	具有原果风味,无异味		
外 来 杂 质	不允许存在		

4.2 理化指标见表 2。

表 2

项 目	指 标			
	山 楂 糕	山 楂 条	山 楂 片	
软 片			干 片	
总 糖 (以转化糖计), % ≥	48	65	70	75
水分, % ≤	40	12~20	12~15	9~13

5 试验方法

5.1 感官检验

按 GB 10782 规定的方法检验。

5.2 理化检验

按 GB 11860 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 按 GB 10782 规定执行。

7 标志、包装

7.1 产品标志

销售包装上的标签应符合 GB 7718 的规定。

7.2 包装标志

按 GB 10782 的规定执行。

7.3 包装

按 GB 10782 的规定执行。

8 运输、贮存

8.1 运输、贮存按 GB 10782 的规定执行。

8.2 保质期

8.2.1 山楂糕:1、2、3、10、11、12 月份不低于 60 天,其他月份不低于 30 天。

8.2.2 山楂条:不低于 6 个月。

8.2.3 山楂片:不低于 6 个月。

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

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、王立信、王沂、冯克俭。