

# SB

## 中华人民共和国行业标准

SB/T 10192~10202—93

SB/T 10203—94

---

### 水果及水果浓缩汁

---

中华人民共和国国内贸易部 发布

## 果酱通用技术条件

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了果酱产品的分类、技术要求、试验方法、检验规则、包装、标志和运输、贮存。

本标准适用于以一种、两种或多种水果为原料,经预处理、破碎或打浆、加糖浓缩等工艺制成的果酱。

### 2 引用标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 10782 蜜饯产品通则

GB 11860 蜜饯食品理化检验方法

GB 12295 水果、蔬菜制品 可溶性固形物含量的测定 折射仪法

### 3 产品分类

根据产品形态特点分类如下:

#### 3.1 块状果酱

果实经过破碎工序制成的果酱,成品中含有部分果块。

#### 3.2 泥状果酱

果实经过打浆工序制成的果酱,成品均匀细腻,不含果块。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料

4.1.1 选用新鲜水果或经冷藏、罐装、浓缩及其他方法加工、保存的水果和水果制品。

4.1.2 原料果应基本完好,成熟度适当,并经整理、分选,除去损伤部分和果梗、花萼、果心、果核,可去皮也可不去皮。

4.1.3 不得使用腐烂变质及有病虫害的水果。

#### 4.2 感官要求

4.2.1 色泽:具有产品应有的色泽,同一批产品色泽均匀一致。

4.2.2 组织形态: 酱体呈胶粘状, 块状果酱保持部分果块, 泥状果酱无果块, 稍流散, 不分泌汁液, 无糖的结晶。

4.2.3 滋味及气味, 具有产品特有的滋味及气味, 无异味。

4.2.4 杂质: 不允许有外来杂质。

#### 4.3 理化指标

理化指标见表 1。

表 1

项 目		指 标
可溶性固形物(按折光计 20℃), %	≥	60 果胶含量高的产品, 如山楂酱除外
总糖(以转化糖计), %	≥	50 果胶含量高的产品, 如山楂酱除外
食品添加剂		按 GB 2760 规定执行

#### 4.4 卫生指标

按卫生部颁布的蜜饯食品卫生标准执行。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官检验

在室温条件下, 用不锈钢匙取样品约 20g, 置于干燥的白瓷盘上, 在 1min 内观察酱体有无流散和汁液分泌现象; 然后将剩余样品全部倒入白瓷盘中, 观察其色泽、组织形态和有无杂质, 并嗅其气味, 品尝滋味。

#### 5.2 理化检验

5.2.1 可溶性固形物: 按 GB 12295 规定方法执行。

5.2.2 总糖含量: 按 GB 11860 规定方法执行。

### 6 检验规则

按 GB 10782 规定执行。

### 7 包装、标志

按 GB 10782 规定执行。

### 8 运输、贮存

按 GB 10782 规定执行。

### 9 保质期

保质期应不低于 6 个月。

#### 附加说明:

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由北京市果脯蜜饯公司永定门食品厂负责起草。

本标准主要起草人张华、康为民。