

分类号: X74

# QB

## 中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 3611—1999  
代替 ZB/TX 74006—1990

---

### 糖水荔枝罐头

1999-04-21 发布

1999-04-21 实施

---

国家轻工业局 发布

## 前 言

本标准是原专业标准 ZB/TX 74006—1990《糖水荔枝罐头》，经由国轻行〔1999〕112号文发布转化标准号为 QB/T 3611—1999，内容不变。

本标准由国家轻工业局行业管理司提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由漳州罐头厂、福建省食品工业公司、原福建省轻工业厅标准计量处、全国食品工业产品质量检测福州站负责起草。

本标准主要起草人：黄秉衡、刘秀芳、张鉴和、陈克宴。

本标准自实施之日起，同时代替原轻工业部发布的轻工专业标准 ZB/TX 74006—1990《糖水荔枝罐头》。

# 糖水荔枝罐头

代替 ZB/TX 74006—1990

## 1 主题内容与适用范围

本标准规定了糖水荔枝罐头的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以新鲜或冷藏良好的荔枝为原料，经去皮、去核处理，装罐、加糖水、密封、杀菌制成的糖水荔枝罐头。

## 2 引用标准

- GB 317 白砂糖
- GB 1987 食品添加剂 柠檬酸
- 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
- 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
- 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 5009.16 食品中锡的测定方法
- GB 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- 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

## 3 术语

### 3.1 脱膜

指脱落的表层膜超过整个果肉面积的三分之一。

### 3.2 裂口

指果肉裂缝长度超过果高度的二分之一。

### 3.3 缺口

指洞口周围有大于5mm×5mm的缺口。

### 3.4 变色果

指果肉的色泽异常，严重影响外观者。

## 3.5 缺陷果

脱膜果、裂口果、缺口果和变色果的总称。

## 4 产品分类

产品代号为605。

## 5 技术要求

## 5.1 原辅材料

5.1.1 荔枝：果实新鲜或冷藏良好，成熟适度，肉质致密，风味正常，无霉烂、病虫害和机械伤。果实横径在28mm以上，个别品种可在25mm以上。

5.1.2 白砂糖：应符合GB 317的要求。

5.1.3 柠檬酸：应符合GB 1987的要求。

## 5.2 感官性能

应符合表1的要求。

表1 感官性能

项目	等级	优 级 品	一 级 品	合 格 品
色 泽		果肉呈乳白色，略带微红或微黄色，有光泽。果尖允许有轻微黄褐色。果核室内壁允许带有红褐色。糖水近似浅乳白色，允许极少量果肉碎屑	果肉呈乳白色、微红或微黄色，稍有光泽。果尖允许部分黄褐色，果核室内壁允许带有红褐色。糖水近似浅乳白色，允许有少量果肉碎屑	果肉呈乳白色、微红或微黄色。果尖允许有黄褐色。糖水近似浅乳白色，允许有果肉碎屑
滋 气 味 味		酸甜适口，具有糖水荔枝罐头浓郁的芳香味，无异味	酸甜适口，具有糖水荔枝罐头良好的香味，无异味	酸甜尚适口，具有糖水荔枝罐头尚好的香味，无异味
组 织 形 态		果肉软硬适度，有弹性，果形完整，洞口较整齐，允许有轻微裂口及缺口果，大小大致均匀。缺陷果不得超过总果数的15%	果肉软硬适度，稍有弹性，果形完整，洞口较整齐，允许有少量脱膜、轻微裂口、缺口果及扁果，大小大致均匀。缺陷果不得超过总果数的20%	果肉软硬适度，允许有脱膜扁果及破顶、裂口、缺口果，但形态应基本完整，缺陷果不得超过总果数的50%

## 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 固形物含量应符合表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 净重和固形物含量

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	45	140.0	±11.0
7113	415	±3.0	45	186.0	±11.0
7116	425	±3.0	45	191.0	±11.0
8113	567	±3.0	45	255	±9.0
500ml 罐头瓶	510	±5.0	40	204	±9.0

5.3.3 糖水浓度：开罐时按折光计，高浓度为17%~20%，低浓度为14%~17%。

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

样品的感官性能和物理指标如不符合技术要求，应记作缺陷，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 有害杂质，如碎玻璃、头发、外来昆虫、金属屑及长度大于3mm已脱落的锡珠
一般缺陷	有一股杂质，如棉线、合成纤维丝、长度不大于3mm已脱落的锡珠等 感官性能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 固形物公差超过允许公差

## 6 试验方法

### 6.1 感官性能

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 固形物含量

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 重金属含量

按GB 5009.16, GB 5009.13, GB 5009.12和GB 5009.11中规定的方法测定锡、铜、铅、砷的含量。

#### 6.6 微生物指标

按GB 4789.26规定的方法检验。

#### 7 检验规则

应符合QB 1006的规定。

#### 8 标志、包装、运输、贮存

按ZBX 70005的规定进行。

---