

中华人民共和国行业标准

糖水龙眼罐头

QB 1380—91

Canned longans in syrup

1 主题内容与适用范围

本标准规定了糖水龙眼罐头的产品分类、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。

本标准适用于以新鲜或冷藏龙眼为原料,经加工处理、装罐、加糖水、密封、杀菌制成的糖水龙眼罐头。

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
- HGB 3208 无水氯化钙
- 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 洞口

龙眼加工去核时所切开的圆形开口。

3.2 裂口

果肉裂缝长度为果高的三分之一至三分之二者为裂口,裂缝长度为果高的三分之一以内不作裂口论。

3.3 扁软果

果肉无弹性,洞口合闭呈扁平状的果。

3.4 黄斑

果肉表面局部呈黄色的斑点或斑迹。

3.5 核屑

中华人民共和国轻工业部 1991-12-31 批准

1992-08-01 实施

附着在果肉洞口的灰褐色核纤维。

3.6 缺口

洞口周围存在的大于 5mm×5mm 的口子。

4 产品分类

糖水龙眼罐头的产品代号为 606。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 龙眼：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 24mm 以上，个别品种可在 20mm 以上。

5.1.2 白砂糖：应符合 GB 317.1 要求。

5.1.3 柠檬酸：应符合 GB 1987 的要求。

5.1.4 无水氯化钙：应符合 HGB 3208 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	果肉呈白色至乳白色，色泽一致，富有光泽；糖水透明，允许含有不引起浑浊之少量果肉碎屑	果肉呈乳白色或稍带淡黄色，允许少量果肉带有轻度不硬化黄斑，有光泽；糖水较透明，允许有不引起浑浊之少量果肉碎屑	果肉呈乳白色至淡黄色或微红色，允许果肉带有不硬化黄斑；糖水较透明，允许有果肉碎屑
滋 味 气 味	具有糖水龙眼罐头应有的滋味，气味浓郁，酸甜适口，无异味	具有糖水龙眼罐头应有的滋味，甜酸适口，无异味	具有糖水龙眼罐头应有的滋味，甜酸适口，无异味
组 织 形 态	果肉软硬适度，果形完整，大小大致均匀，洞口较整齐；裂口、缺口和扁软果不超过总果数的 15%；允许个别果肉带有轻微核屑	果肉软硬适度，允许稍有纤维感，果形完整，大小较均匀，洞口较整齐；裂口、缺口和扁软果不超过总果数的 15%；允许少量果肉带有轻微核屑	果肉软硬尚适度，允许有纤维感，果形较完整，允许扁软果存在；裂口、缺口果不超过总果数的 30%；允许少量果肉带有核屑

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	45	140	±11.0
8113	567	±3.0	45	255	±9.0
500mL 罐头瓶	510	±5.0	45	230	±9.0

5.3.3 糖水浓度：开罐时按折光计，优级品和一级品为 17%~20%，合格品为 14%~20%。

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、头发、外来昆虫、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 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。

6.6 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。

本标准由福州罐头厂、福建省轻工业厅食品工业公司、福建省轻工业所标准计量处、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固义、陈少婴、刘秀芳、张鉴和、陈克晏。

自本标准实施之日起,原中华人民共和国轻工业部发布的部标准 QB 272—76《糖水龙眼罐头》作废。