

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

中华人民共和国行业标准

浓 缩 柑 桔 汁

SB/T 10089—92

1 主题内容与适用范围

本标准规定了浓缩柑桔汁的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输贮存的基本要求。

本标准适用于以新鲜、成熟适度的柑桔为原料,经不同的前处理后,榨汁、分离、真空脱气、杀菌、浓缩等工艺而制成的浓缩柑桔汁类产品。本标准不适于加糖类的浓缩柑桔汁。

2 引用标准

GB 7718 食品标签通用标准

GB 10791 软饮料原辅材料

GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 葡萄球菌检验

GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

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 12143.1 软饮料制品中可溶性固形物的测定

GB 12143.2 果蔬汁饮料中氨基态氮的测定方法

GB 12143.3 果蔬汁饮料中L-抗坏血酸的测定方法

GB 10790 软饮料检验规则、标志、包装、运输、贮存

GB 601 化学试剂 滴定分析(容量分析)用标准溶液的制备

3 产品分类

按品种可分为浓缩桔汁、浓缩甜橙汁、浓缩柠檬汁。

4 技术要求

4.1 原辅材料

应符合 GB 10791 的有关要求。

4.2 感官要求

4.2.1 色泽:

浓缩甜橙汁呈橙黄色,贮后色泽渐深。

浓缩桔汁呈桔红色或桔黄色,贮后色泽渐深。

浓缩柠檬汁呈乳白色或淡黄色,贮后色泽渐深。

4.2.2 香气及滋味:应具有柑桔浓缩汁固有的香气与滋味。无明显煮熟味及异味。

4.2.3 组织形态:汁液均匀混浊,静置后允许有沉淀。摇动后呈原有的均匀混浊状态,但不得有不能摇散之结块现象。

4.2.4 杂质:不允许有外来杂质。不得含有果皮囊衣碎屑、桔络及种子。

4.3 理化指标见表 1。

表 1

指 标 项 目	浓 缩 汁		稀 释 呈 原 汁	
	桔、橙	柠 檬	橙、桔 (10°BX)	柠 檬 (7.5°BX)
可溶性固形物(20℃折光计)°BX	≥20	≥15	10	7.5
总酸(以柠檬酸计), %			≥0.5	≥3.5
维生素 C, mg/100g			≥20	≥20
氨基氮, mg/100g			≥20	≥20
铜(以 Cu 计), mg/kg ≤	10.0			
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	1.0			
砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5			
锡(以 Sn 计), mg/kg ≤	200(铁听装)			
食 品 添 加 剂	按 GB 2760 规定执行			

4.4 微生物指标见表 2。

表 2

项 目	指 标
细菌总数(个/mL)	≤100
大肠菌群(个/100mL)	≤6
致病菌(指肠道致病菌、致病性球菌)	不得检出

5 试验方法

5.1 感官检验

检验员要求保持感觉器官灵敏,检验前两小时内不得食刺激性食物。

5.1.1 色泽

取 50g 混合均匀的浓缩汁于 100mL 烧杯中,用肉眼观测其色泽。

5.1.2 组织形态及杂质

取混合均匀的浓缩汁 50g 于 100mL 烧杯中,用肉眼观察其组织形态及检查其有无杂质。

5.1.3 香气及滋味

将浓缩汁稀释呈原汁后,嗅其香气,品尝其滋味。

5.2 理化指标检验

5.2.1 可溶性固形物:按 GB 12143.1 的规定执行。

5.2.2 总酸

5.2.2.1 试制

所用蒸馏水均煮沸冷却后使用。

a. 1% 酚酞—乙醇溶液。

b. 0.1mol/L 氢氧化钠标准溶液:按 GB 601 规定配制。

5.2.2.2 样品的制备、测定

称取 1g(精确到 0.01g)充分混匀的样品于 250mL 锥形瓶或烧杯中,加 50mL 蒸馏水,充分摇匀。加入 0.5mL 酚酞指示剂溶液,用 0.1mol/L 氢氧化钠溶液边振摇边滴定呈微红色,并保持 30s 不退。

同一制备好的被测样品测定两次。

5.2.2.3 计算

$$X = \frac{V \times C \times 0.064}{m} \times 100$$

X——总酸(以柠檬酸计), %;

V——滴定时耗用 0.1mol/L 氢氧化钠溶液的毫升数;

C——氢氧化钠标准滴定溶液的实际浓度, mol/L;

m——被测样品克数;

0.064——换算为柠檬酸的系数。

5.2.2.4 允许误差及结果

如果平行试验误差不超过 0.05%,取两次测定的算术平均值作为结果,报告结果取小数点后一位。

5.2.3 维生素 C:按 GB 12143.3 执行。

5.2.4 氨基氮:按 GB 12143.2 执行。

5.2.5 铅:按 GB 5009.12 测定。

5.2.6 砷:按 GB 5009.11 测定。

5.2.7 铜:按 GB 5009.13 测定。

5.2.8 锡:按 GB 5009.16 测定。

5.3 微生物指标检验:

按 GB 4789.2~5 及 GB 4789.10~11 检验。

6 检验规则

- 6.1 由同一条生产线,以一个班生产的同一品种的产品为一批。
- 6.2 产品由生产厂质检部门从每一批中随机抽取 2% 的塑桶装,2% 的铁听装为基样。每个样抽取 500g,按本标准规定进行检验,经检验合格,签发合格证的产品方能出厂。
- 6.3 出厂检验项目:净含量、感官指标、可溶性固形物、总酸、细菌总数、大肠菌群、致病菌指标,作为必检项目。
- 6.4 型式检验项目:氨基氮、维生素 C、苯甲酸钠、金属指标,频次为每季度一次。
- 6.5 对检验结果中,理化指标不合格项目,可以从该批中按 6.2 条取样量的两倍样品进行复检,若复检结果仍有一项指标不符合本标准,则判定该批产品为不合格品。
- 6.6 在保质期内,供需双方对产品质量有异议时,可共同协商选定仲裁单位,进行仲裁和判定。

7 标志、包装、运输、贮存

- 7.1 包装材料和容器必须符合食品卫生要求。包装按照 GB 10790 第 5 章规定执行。
- 7.2 产品标签按照 GB 7718 执行。
- 7.3 外包装必须标明产品名称、厂名、厂址、数量、规格、标准代号,以及“小心轻放”、“防潮”、“防晒”等包装贮运图示标志。
- 7.4 运输工具必须清洁、卫生。装卸时应轻拿轻放,严禁摔撞。运输中防止曝晒、雨淋,严禁与有毒、有异味物品混存、混运。
- 7.5 贮存于阴凉、通风、干燥的仓库中,不得露天堆放。
- 7.6 按本标准规定的贮存条件,保质期为 18 个月。
- 7.7 企业可以根据具体情况自定保质期和保存期,其期限规定必须大于至少等于本标准第 7.6 条所规定的保质期。

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

本标准由四川省万县地区果汁厂起草。

本标准主要起草人李晓平、王小军、李世明。