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

中华人民共和国行业标准

苹果浓缩汁

SB/T 10199—93

1 主题内容与适用范围

本标准规定了苹果浓缩汁的定义及分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以新鲜或冷藏的苹果用机械方法所得的汁，经过物理分离方法加工制成的清汁型及浊汁型苹果浓缩汁。

2 引用标准

GB 2759 冷饮食品卫生标准
GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
GB 4789 食品卫生检验方法 微生物学部分
GB 5009 食品卫生检验方法 理化部分
GB 7718 食品标签通用标准
GB 10789 软饮料的分类
GB 10790 软饮料的检验规则、标志、包装、运输、贮存
GB 10791 软饮料原辅材料的要求
SB/T 10203 果汁通用试验方法

3 定义及分类

苹果浓缩汁是按本标准 4.1 规定的方法加工成的没有发酵，但复水后具有发酵能力的产品，它可分为清汁型及浊汁型。

4 技术要求

4.1 制作要求

4.1.1 制作所用的原辅材料必须符合 GB 10791 规定。

4.1.2 制作过程中食品添加剂和加工助剂的使用必须符合 GB 2760 的规定。

中华人民共和国国内贸易部 1993—07—24 批准　　1994—06—01 实施

4.1.3 制作过程中允许使用物理、机械方法(如热处理、压榨、离心、过滤、蒸发等)。

4.1.4 耐贮化处理只允许用物理方法进行(如热力杀菌)。

4.2 感官要求

感官要求见表1。

表1

项目	指标	
	清汁型	浊汁型
色泽	棕黄色至棕红色	浅黄色至棕黄色
组织形态	澄清、透明,无沉淀物、悬浮物	浑浊均匀,静置后允许有少量沉淀
香气	复水到可溶性固形物为12%时,具有原品种苹果应有的香气,无异种气味	
滋味	复水到可溶性固形物为12%时,具有原品种苹果应有的滋味,无异种滋味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2

项目		指标
可溶性固形物(20℃,折光计法,无酸度校正),%	≥	25
以下指标均以复水到12%的可溶性固形物时测定为准		
总酸(以苹果酸计),g/100g	≥	0.20
透光率(波长=625nm,1cm比色皿),%		清汁≥90.0,浊汁不要求
果胶		清汁呈阴性,浊汁不要求
淀粉		清汁呈阴性,浊汁不要求
砷(以As计),mg/kg	≤	0.5
铅(以Pb计),mg/kg	≤	1.0
铜(以Cu计),mg/kg	≤	10.0

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3

项目		指标
细菌总数(菌落数),个/mL	≤	100
大肠菌群,个/100mL	≤	6
致病菌(肠道致病菌,致病性球菌)		不得检出

4.5 净重量偏差

1公斤以下(含1公斤)包装:±5%;1~200公斤(含200公斤)包装:±2%;200公斤以上包装:±1%。

5 试验方法

本试验所用水系指蒸馏水，所用试剂除特别注明外，均为分析纯。

5.1 感官检验

5.1.1 色泽、组织形态、杂质：取 50mL 被测样品于 100mL 洁净透明的烧杯中，置于明亮处用肉眼观察其色泽和组织形态及杂质。

5.1.2 香气、滋味：取一定量的被测样品于洁净的玻璃容器中，有香料回收时，将香料按回收比例回兑于浓缩汁中，加水稀释到可溶性固形物为 12%，混合均匀，将温度调整到 20℃左右，立即用嗅觉仔细鉴别其气味，用味觉品尝其滋味，检查有无异味。

注：品尝第二个样品前，须用清水漱口。

5.2 理化检验

5.2.1 可溶性固形物：按 SB/T 10203 测定。

5.2.2 总酸：按 SB/T 10203 测定。

5.2.3 透光率

5.2.3.1 仪器：分光光度计。

5.2.3.2 测定：取一定量的被测样品于洁净的容器中，加水稀释到可溶性固形物为 12%，混合均匀后，用 1cm 比色皿，以蒸馏水作为空白，在 625nm 波长处测定其透光率。

5.2.4 果胶

5.2.4.1 试剂：95%乙醇(加 1%浓盐酸)。

5.2.4.2 检验：取一定量的被测样品于洁净的容器中，加水稀释到可溶性固形物为 12%，混合均匀后，将一份样品与二份乙醇在试管中混合均匀，如果 15 分钟后没有絮状物形成，表明果汁样品中不含果胶(阴性)；如果有絮状物形成，则表明果汁样品中含有果胶(阳性)。

5.2.5 淀粉

5.2.5.1 试剂：碘试液(1%碘＋10%碘化钾的水溶液)。

5.2.5.2 检验：取一定量的被测样品于洁净的容器中，加水稀释到可溶性固形物为 12%，混合均匀后，取 5mL 样品于试管中，加入 1～2 滴碘试液，如果样品上层变黄色，表明样品中没有淀粉(阴性)；如果样品上层变兰色或褐色，则表明样品中含有淀粉(阳性)。

5.2.6 砷：按 GB 5009.11 测定。

5.2.7 铅：按 GB 5009.12 测定。

5.2.8 铜：按 GB 5009.13 测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 测定。

5.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 测定。

5.3.3 致病菌的检验(肠道致病菌，致病性球菌)：按 GB 4789 检验。

6 检验规则

6.1 由同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一品种产品为一批。

6.2 出厂检验项目：感官要求、可溶性固形物、总酸、透光率、果胶、淀粉、微生物指标、净重量。

6.3 产品由生产厂的技术检验部门从每一批产品中随机抽取 3 件(小包装为 2%)取样，按本

标准规定进行出厂检验，经检验合格，签发合格证的产品方准出厂。

6.4 型式检验项目：本标准技术要求中规定的全部项目。

6.5 有下列情况之一时，应进行型式检验：

a. 原料或工艺有较大改变时；

b. 产品长期停产后，恢复生产时；

c. 正常生产时，定期或积累一定产量后，周期性进行一次检验；

d. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

e. 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.6 从每一批产品中随机抽取3件(小包装为2%)样品，按本标准规定进行型式检验。

6.7 判定规则：检验结果中如果感官指标、可溶性固形物、总酸、透光率、果胶、淀粉、净重量不符合本标准规定要求时，可从该批中抽取两倍样品，对不合格项目进行复检，若复检结果仍有一项指标不符合本标准要求，则判定该批产品为不合格。若微生物指标、重金属指标中有一项不符合本标准要求，则判定该批产品为不合格。

6.8 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机构，进行仲裁检验与判定。

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的有关规定，必须按照GB 10790中第5章规定执行。

7.2 包装可采用小包装(1公斤以下包装)或大容器散装，包装外观整洁，标签端正，图案清晰，封口严密，标签、标志必须按照GB 7718执行，所需的外包装必须按照GB 10790中的4.2规定执行。

7.3 本产品在运输、贮存过程中必须按照GB 10790中第6章规定执行，如果产品的可溶性固形物含量大于70%，或者不足70%，但采用了无菌包装，应在0～5℃冷藏条件下贮存；如果可溶性固形物含量不足70%，又没有采用无菌包装，则应在－18℃以下的冷冻条件下贮存。应标明对温度的要求。

7.4 保质期：在本标准规定的贮存条件下，为12个月。

7.5 企业可以根据产品的具体情况自定保存期，其期限规定必须大于或至少等于保质期。

附加说明：

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由中华人民共和国国内贸易部济南果品研究所负责起草。

本标准主要起草人孟庆风、刘俊杰、朱风涛。