

ICS 67.080.10
分类号: X 74
备案号: 60673-2017

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 2391—2017

代替 QB/T 2391—1998

枇杷罐头

Canned loquat

2017-11-07 发布

2018-04-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替QB/T 2391—1998《糖水枇杷罐头》，与QB/T2391—1998相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 标准名称修改为“枇杷罐头”；
- 扩大标准适用范围并调整相应分类和要求；
- 将产品质量等级修改为优级品和合格品；
- 原料要求中增加食品添加剂和营养强化剂要求；
- 修改枇杷原料、产品固形物含量、可溶性固形物含量要求；
- 删除“缺陷”要求，在感官要求中增加“杂质”要求。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：浙江台州一罐食品有限公司、浙江德尔耀食品科技有限公司、中国食品发酵工业研究院、中国罐头工业协会。

本标准主要起草人：张玲桔、娄德富、仇凯、孟镇、晁曦。

本标准所代替标准的历史版本发布情况为：

- QB/T 2391—1998。

枇杷罐头

1 范围

本标准规定了枇杷罐头的术语和定义、产品分类及代号、要求、试验方法、检验规则和包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜或冷藏、成熟适度的枇杷或罐藏枇杷为原料，经预处理、装罐、加汤汁、密封、杀菌、冷却而制成的枇杷罐藏食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 317 白砂糖
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 20882 果葡糖浆
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

洞口 circular opening

枇杷去核时所切开的圆形切口。

3.2

缺口 gap

洞口周围存在的大于5 mm×5 mm的开口。

3.3

裂口 split

长度为果高三分之一至三分之二的果肉裂缝。

3.4

扁软果 flat and soft fruits

果肉无弹性，洞口闭合呈扁平状的果。

3.5

机械伤 mechanical damage

果实受外界机械作用，局部受到损伤，与空气接触或受热后明显变色的部位。

3.6

褐斑 brown spot

果肉表面呈褐色的斑点或斑痕。

3.7

二开枇杷 loquat halves

枇杷去皮、去核后沿轴向纵切成的两瓣果片。

3.8

碎片 broken pieces

破碎部分超过枇杷果八分之一以上，形状不规则的枇杷果片。

3.9

虫蛀果 wormy fruit

被虫侵害过的果实。

3.10

黑膜 black membrane

枇杷内壁的黑色果膜。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 按形状不同分为整果枇杷罐头、二开枇杷罐头、碎片枇杷罐头三类。

4.1.2 按汤汁不同分为：

——糖水型：汤汁为白砂糖等食糖或糖浆的水溶液；

——果汁型：汤汁为水和果汁的混合液；

——混合型：汤汁为果汁、白砂糖、果葡糖浆、甜味剂四种中不少于两种的水溶液；

——甜味剂型：汤汁为甜味剂的水溶液；

——清水型：汤汁为清水。

4.2 产品代号

产品代号见表1。

表1 产品代号

| 项 目 | 产 品 代 号 | | | | |
|--------|---------|--------|--------|--------|--------|
| | 糖水型 | 果汁型 | 混合型 | 甜味剂型 | 清水型 |
| 整果枇杷罐头 | 607 | 607J | 607B | 607T | 607W |
| 二开枇杷罐头 | 607 1 | 607J 1 | 607B 1 | 607T 1 | 607W 1 |
| 碎片枇杷罐头 | 607 2 | 607J 2 | 607B 2 | 607T 2 | 607W 2 |

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 枇杷

应果实新鲜、冷藏良好，大小适中，成熟适度，风味正常，无霉烂、皱缩、病虫害和显著机械伤。可采用罐藏枇杷，罐藏枇杷应符合本标准的要求。

5.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.3 食糖

应符合GB 13104的要求。

5.1.4 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的要求。

5.1.5 水

应符合GB 5749的要求。

5.1.6 果汁

应符合GB 17325的要求。

5.1.7 其他原辅料

应符合相应标准的要求。

5.1.8 食品添加剂和营养强化剂

应符合相应标准的要求。

5.2 感官要求

应符合表2的规定。

表2 感官要求

| 项目 | 优级品 | 合格品 |
|-------|---|--|
| 色泽 | 果肉呈橙黄色至橙(橘)红色,同一罐中色泽较一致,有光泽,无明显褐斑。汤汁较透明,可含有不引起浑浊的极少量果肉碎屑 | 果肉呈浅黄色至橙(橘)黄色,同一罐中色泽尚一致,尚有光泽,可带有少量褐斑。汤汁尚透明,可含有不引起浑浊的少量果肉碎屑 |
| 滋味、气味 | 具有枇杷罐头应有的滋味和气味,无异味 | |
| 组织形态 | 整果枇杷罐头果肉软硬适度。果形完整,大小较均匀,洞口较整齐,缺口、裂口、机械伤、扁软果之和不应超过总果数的20%。 | 整果枇杷罐头果肉软硬尚适度。果形尚完整,大小尚均匀,部分果有纤维感,缺口、裂口、机械伤、明显褐斑果、黑膜果、虫蛀果不应超过总果数的30%。允许少量扁软果 |
| | 二开枇杷罐头果肉软硬适度。果实片形完整,修整良好,大小较均匀。碎片及碎屑总数不应超过总果片数的7% | 二开枇杷罐头果肉软硬尚适度。果实片形尚完整,修整尚可,大小尚均匀。碎片及碎屑总数不应超过总果片数的20% |
| 杂质 | — 无外来杂质 | |

5.3 理化指标

5.3.1 净含量

应符合相关标准和规定。每批产品平均净含量不应低于标示值。

5.3.2 固形物含量

固形物含量不应低于40%。每批产品的平均固形物含量不应低于标示值。

5.3.3 可溶性固形物含量(20℃,按折光计法)

可溶性固形物含量应不小于8%,且小于22%(甜味型、清水型除外)。

5.4 食品安全要求

应符合GB 7098的要求。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

6.2 理化指标

6.2.1 净含量

按GB/T 10786规定的方法进行测定。

6.2.2 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法进行测定。

6.2.3 可溶性固形物含量

按GB/T 10786规定的方法进行测定。

6.3 食品安全要求

按GB 7098规定的方法进行测定。

7 检验规则

应符合QB/T 1006的规定。其中，感官要求、净含量、固形物含量、可溶性固形物含量、微生物指标为出厂检验项目。

8 包装、标志、运输、贮存

应符合QB/T 4631有关规定。标示产品名称时，在枇杷罐头前应标示汤汁类型，如糖水枇杷罐头、果汁枇杷罐头等；整果枇杷罐头可标示为枇杷罐头，其他形状的枇杷罐头应标示为枇杷罐头（二开）或枇杷罐头（碎片）。

中 华 人 民 共 和 国
轻 工 行 业 标 准
枇 杷 罐 头

QB/T 2391—2017

*

中国轻工业出版社出版发行

地址：北京东长安街6号

邮政编码：100740

发行电话：(010) 85119832/38

网址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

轻工业标准化编辑出版委员会编辑

地址：北京西城区月坛北小街6号院

邮政编码：100037

电话：(010)68049923

*

版权所有 侵权必究

书号：155019·5099

印数：1—200册 定价：22.00元