

东乡杏脯企业生产及产品 技术规范标准

Q/J 622926-2020-01

目 录

1 范围	2
2 引用、参照标准	2
3 术语	2
4 要求	2
4.1 感官要求	2
4.2 理化指标.....	2
5 检验方法	3
5.1 感官检验	3
5.2 水分的测定.....	3
5.3 总糖的测定	3
5.4 检验规则.....	3
6 标志、包装	3
6.1 标志.....	3
6.2 包装.....	3
7 运输、贮存	3
8 保质期	3

1 范围

本标准规定了东乡杏脯的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。本标准适用于采用鲜杏经切半、去核、糖煮、干燥等工艺加工而成的杏脯。

2 引用标准

GB 10782 蜜饯产品通则

GB 11860 蜜饯食品理化检验方法

GB 7718 食品标签通用标准

3 术语

不定糖 成品内部无糖的局部凝结现象

4 技术要求

4.1 感官要求

见表 1:

表 1

项目	指标
色泽	浅黄、黄、橙黄色、色泽基本一致(允许有少量青边片),有光泽
组织与形态	片形完整、大小基本一致,不流糖、不定糖,质地柔软,有韧性
滋味与气味	甜酸适口,具有原果味,无异味
杂质	不允许有外来杂质

4.2 理化指标

见表 2:

表2

项 目	指 标
水分, %	17~20
总糖(以转化糖计), %	60~68

5 检验方法

5.1 感官检验

按 GB 10782 执行。

5.2 水分的测定

按 GB 11860 执行。

5.3 总糖的测定

按 GB 11860 执行。

5.4 检验规则

按 GB 10782 执行。

6 标志、包装

6.1 标志: 按 GB 7718 执行。

6.2 包装: 按 GB 10782 执行。

7 运输、贮存

按 GB 10782 蜜饯产品通则执行。

8 保质期:

不低于 12 个月。