



# 中华人民共和国国家标准

GB 11860—89

---

## 蜜饯食品理化检验方法

Method of physical-chemical  
inspection for preserved fruit food

1989-11-07 发布

1990-09-01 实施

---

国家技术监督局 发布

# 中华人民共和国国家标准

## 蜜饯食品理化检验方法

GB 11860—89

Method of physical-chemical  
inspection for preserved fruit food

本标准中水分测定蒸馏法等效采用国际标准 ISO 1026—1982《水果和蔬菜制品——用减压干燥法测定干物质含量和用恒沸点蒸馏法测定含水量》；总酸的测定参照采用国际标准 ISO 750—1981《水果和蔬菜制品——可滴定酸度的测定》；氯化钠的测定参照采用国际标准 ISO 1738—1980《黄油——盐含量的测定》。

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了蜜饯食品中水分、总糖、还原糖、总酸、氯化钠等的检验方法。  
本标准适用于各类蜜饯食品质量的理化检验。

### 2 引用标准

GB 5009.1 食品卫生检验方法(理化部分)总则

GB 10782 蜜饯食品通则

### 3 抽样与取样方法

按 GB 10782 的规定进行。

### 4 检验方法

#### 4.1 总则

各类蜜饯食品的检验方法都应符合 GB 5009.1 规定的要求和原则。

#### 4.2 样品处理

4.2.1 干态样品可称取可食部分约 200 g 的试样,剪碎或切碎,充分混匀,装入干燥的磨口样品瓶内。

4.2.2 糖渍样品必须将样品先沥干糖液(沥卤断线 1 min),然后立即按 4.2.1 规定的方法进行处理。

4.2.3 返砂样品必须连同样品附着的糖霜一起按 4.2.1 规定的方法进行处理。

4.2.4 果糕类样品必须将样品充分捣碎混匀后立即称取约 200 g,置清洁容器中,严密封闭备用。

#### 4.3 水分的测定

##### 4.3.1 蒸馏法

###### a. 原理

蜜饯中的水分与甲苯或二甲苯共同煮沸,形成蒸汽,经冷却,苯与水分离,并在刻度管中回收,根据水分的体积计算含量。

###### b. 试剂

甲苯或二甲苯。

###### c. 仪器