

UDC 664.854
X 24



中华人民共和国国家标准

GB 10782—89

蜜 饯 产 品 通 则

General rule for the quality of preserved fruit products

1989-03-31 发布

1990-01-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

蜜 饴 产 品 通 则

GB 10782—89

General rule for the quality of
preserved fruit products

1 主题内容与适用范围

本标准规定了蜜饴产品的分类、技术要求、检验方法及规则、包装运输和保管等具有共性的基本要求。

本标准适用于糖渍蜜饴类、返砂类、果脯类、凉果类、甘草制品类、果糕类产品。

2 引用标准

GB 11860 蜜饴产品理化检验方法

3 术语

3.1 蜜饴

“蜜饴”原意是以果蔬等为原料，经用糖或蜂蜜腌制的加工方法。现已沿变成为我国的传统产品名称。

3.2 糖渍

原料经糖渍蜜制后，成品浸渍在一定浓度的糖液中，略有透明感。

3.3 返砂

原料经糖渍糖煮后，成品表面干燥，附有白色糖霜。

3.4 果脯

原料经糖渍糖制后，经过干燥，成品表面不粘不燥，有透明感，无糖霜析出。

3.5 凉果

原料在糖渍或糖煮过程中，添加甜味剂、香料等，成品表面呈干态，具有浓郁香味。

3.6 甘草制品

原料采用果坯，配以糖、甘草和其他食品添加剂经浸渍处理后，进行干燥。成品有甜、酸、咸等风味。

3.7 果糕

原料加工成酱状，经浓缩干燥，成品呈片、条、块等形状。

3.8 流糖

指产品表面有糖液渗出。

3.9 透明感

指产品在光源下，隐约可见组织内部。

3.10 果坯

指果蔬原料经脱水或腌制而成的半成品。

3.11 杂质

国家技术监督局 1989-03-31 批准

1990-01-01 实施