

ICS 67.080
X 24



中华人民共和国国家标准

GB/T 10782—2006

代替 GB/T 10782—1989, GB/T 11860—1989

蜜 饯 通 则

General rule for preserved fruits

2006-09-18 发布

2007-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准参考了 SB/T 10051—1992《丁香榄》、SB/T 10052—1992《雪花应子》、SB/T 10053—1992《桃脯》、SB/T 10054—1992《梨脯》、SB/T 10055—1992《海棠脯》、SB/T 10056—1992《糖桔饼》、SB/T 10057—1992《山楂糕、条、片》、SB/T 10085—1992《苹果脯》、SB/T 10086—1992《杏脯》、SB/T 10087—1992《话梅(类)技术条件》行业标准,并将其主要内容纳入了本标准。

本标准代替 GB/T 10782—1989《蜜饯产品通则》和 GB/T 11860—1989《蜜饯食品理化检验方法》。本标准与 GB/T 10782—1989 和 GB/T 11860—1989 相比主要变化如下:

- 修改了 GB/T 10782—1989 中的术语和定义;
- 修改了 GB/T 10782—1989 中的产品分类;
- 删去了 GB/T 10782—1989 中的等级;
- 修改了 GB/T 11860—1989 中的试验方法;
- 增加了各类产品的理化要求。

本标准由中国商业联合会和中国焙烤食品糖制品工业协会共同提出。

本标准由中国商业联合会归口。

本标准起草单位:中国商业联合会商业标准中心、中国焙烤食品糖制品工业协会蜜饯专业委员会、中国食品发酵工业研究院、广东佳宝集团有限公司、广东雅士利集团(广东好味佳食品有限公司)、北京红螺食品集团、北京御食园食品有限公司、福建东方食品集团、山西维之王食品有限公司、山东滕州市荆河酒业有限责任公司果脯厂、河北怡达食品集团、石家庄市永兴果脯厂。

本标准主要起草人:陈岩、赵燕萍、林木材、杨应林、李孟春、肖金芳、郅文菊、王龙池、宋永祥、孙广东、王树林、齐胜利。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 10782—1989、GB/T 11860—1989。

蜜 饴 通 则

1 范围

本标准规定了蜜饴的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签要求等内容。
本标准适用于蜜饴的生产和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14884 蜜饴卫生标准

国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

蜜饴 preserved fruit

以果蔬等为主要原料,添加(或不添加)食品添加剂和其他辅料,经糖或蜂蜜或食盐腌制(或不腌制)等工艺制成的制品。

4 产品分类

4.1 糖渍类

原料经糖(或蜂蜜)熬煮或浸渍、干燥(或不干燥)等工艺制成的带有湿润糖液面或浸渍在浓糖液中的制品,如糖青梅、蜜樱桃、蜜金橘、红绿瓜、糖桂花、糖玫瑰、炒红果等。

4.2 糖霜类

原料经加糖熬煮、干燥等工艺制成的表面附有白色糖霜的制品,如糖冬瓜条、糖橘饼、红绿丝、金橘饼、姜片等。

4.3 果脯类

原料经糖渍、干燥等工艺制成的略有透明感,表面无糖霜析出的制品,如杏脯、桃脯、苹果脯、梨脯、枣脯、海棠脯、地瓜脯、胡萝卜脯、番茄脯等。

4.4 凉果类

原料经盐渍、糖渍、干燥等工艺制成的半干态制品,如加应子、西梅、黄梅、雪花梅、陈皮梅、八珍梅、丁香榄、福果、丁香李等。

4.5 话化类

原料经盐渍、糖渍(或不糖渍)、干燥等工艺制成的制品,分为不加糖和加糖两类,如话梅、话李、话杏、九制陈皮、甘草榄、甘草金橘、相思梅、杨梅干、佛手果、芒果干、陈皮丹、盐津葡萄等。