

ICS 67.160.20
X 50



中华人民共和国国家标准

GB/T 18963—2012
代替 GB/T 18963—2003

GB/T 18963—2012

浓缩苹果汁

Apple juice concentrate

中华人民共和国
国家标准
浓缩苹果汁
GB/T 18963—2012

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

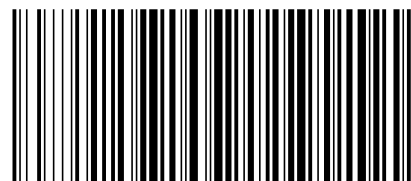
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 15 千字
2012年8月第一版 2012年8月第一次印刷

*

书号: 155066·1-45357 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



GB/T 18963-2012

2012-06-29 发布

2013-04-01 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

6.13 羟甲基糠醛

按 GB/T 18932.18—2003 规定的方法进行检验。

6.14 乙醇

按 GB/T 12143 规定的方法进行检验。

6.15 果胶试验

6.15.1 试剂和溶液

6.15.1.1 乙醇(96%,体积分数)。

6.15.1.2 浓盐酸。

6.15.1.3 酸化乙醇:吸取 1 mL 浓盐酸加入 100 mL 乙醇(96%,体积分数)中,混匀。

6.15.2 分析步骤

取一份浓缩苹果清汁试样(6.2.1),加入两份酸化乙醇(6.15.1.3),轻轻上下倒置混合三次,静置 15 min,如有凝胶或絮状物出现,则果汁中含有果胶。反之,则果胶试验为阴性。

6.16 淀粉试验

6.16.1 试剂和溶液

碘标准溶液 $[c(1/2I_2) = 0.005 \text{ mol/L}]$:按 GB/T 601 配制。制备时间超过 3 个月后,应用 1%的淀粉溶液检查其效果,如显深蓝色,可正常使用,否则应重配。

6.16.2 分析步骤

吸取 20 mL 浓缩苹果清汁试样(6.2.1)于 50 mL 烧杯中,加热至 70 °C,冷却后加入碘标准溶液 1 mL,观察其显色反应。如显蓝色,则有淀粉;显棕色,则有少量淀粉;显黄色,则无淀粉,即为阴性。

6.17 稳定性试验

6.17.1 仪器

6.17.1.1 浊度仪:精度 0.1 NTU。

6.17.1.2 电冰箱。

6.17.1.3 水浴锅。

6.17.2 分析步骤

取不含有气泡的浓缩苹果清汁试样(6.2.1)移入样品管至刻线,测定其浊度值(试验前)。再取 50 mL 该试样放入 100 mL 烧杯中,置于水浴锅(沸水)加热 3 min 后,取出烧杯立即放入自来水槽中,并加以搅拌,使之迅速冷却至室温。随后,将烧杯放入 4 °C 的冰箱中,静置 12 h,调整试样可溶性固形物含量为 11.5%,再测定该试样的浊度值(试验后)。

6.17.3 结果判定

试验前后两次浊度值之差小于等于 1.0 NTU 即为稳定。

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准将 GB/T 18963—2003《浓缩苹果清汁》和 QB 2657—2004《浓缩苹果浊汁》的主要技术内容纳入其中。

本标准与 GB/T 18963—2003 相比主要变化如下:

——标准名称改为“浓缩苹果汁”;

——修改完善了术语和定义;

——增加了产品分类,即浓缩苹果清汁和浓缩苹果浊汁;

——增加了富马酸、乳酸、羟甲基糠醛指标,修改了可溶性固形物、可滴定酸、浊度、色值指标;

——增加了加工过程中可以使用的食品添加剂的要求。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国饮料标准化技术委员会(SAC/TC 472)归口。

本标准起草单位:中国饮料工业协会技术工作委员会、国投中鲁果汁股份有限公司、烟台北方安德利果汁股份有限公司、陕西海升果业发展股份有限公司、陕西恒兴果汁饮料有限公司、陕西师范大学食品学院、中华人民共和国陕西出入境检验检疫局、中华全国供销合作社济南果品研究院。

本标准主要起草人:冷传祝、曲昆生、余清谋、杜宏强、仇农学、乐爱山、朱凤涛、李羽楠。

本标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 18963—2003。

法鉴别香气,用味觉鉴别法鉴别滋味。

6.5 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法进行检验。

6.6 可滴定酸

按 GB/T 12456 规定的方法进行检验。

6.7 花萼片和焦片数

6.7.1 仪器

6.7.1.1 减压吸滤瓶。

6.7.1.2 过滤漏斗:过滤网直径 33 mm,筛孔尺寸 0.180 mm。

6.7.2 分析步骤

称取浓缩苹果浊汁样品 200 g 于烧杯中,连接过滤漏斗和减压吸滤瓶,将该样品倾入过滤漏斗的过滤网上,减压过滤。用水分数次冲洗烧杯,将洗液倒入过滤漏斗,并冲洗过滤漏斗内壁。用镊子取出滤网,直接或用放大镜观察并计数过滤网上的花萼片和焦片。

6.7.3 结果计算

按式(2)计算:

$$Y = \frac{n}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中:

Y——浓缩苹果浊汁试样中的花萼片和焦片数,单位为片每百克(片/100 g);

n——测定时试样中花萼片和焦片的片数,单位为片;

m——测定时称取试样的质量,单位为克(g)。

6.8 透光率

6.8.1 仪器

分光光度计:备有 1 cm 比色皿。

6.8.2 测定

吸取混合均匀的浓缩苹果清汁试样(6.2.1),用 1 cm 比色皿,以蒸馏水为参比,在波长 625 nm 处测定其透光率。

吸取混合均匀的浓缩苹果浊汁试样(6.2.2),用 1 cm 比色皿,以蒸馏水为参比,在波长 650 nm 处测定其透光率。

6.9 浊度

6.9.1 仪器

浊度计:精度 0.1 NTU。

浓 缩 苹 果 汁

1 范围

本标准规定了浓缩苹果汁的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于 3.1 所定义的浓缩苹果汁。

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 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10789 饮料通则

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 17325 食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准

GB/T 18932.18—2003 蜂蜜中羟甲基糠醛含量的测定方法 液相色谱-紫外检测法

SN/T 2007—2007 进出口果汁中乳酸、柠檬酸、富马酸含量检测方法 高效液相色谱法

3 术语和定义

GB 10789 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

浓缩苹果汁 apple juice concentrate

以苹果为原料,采用机械方式获取的可以发酵但未发酵,经物理方法去除一定比例的水分获得的浓缩液,不得添加食糖、果葡糖浆、梨汁或其他果蔬汁等原料。

3.2

花萼片 calyxes

在加工过程中,苹果花萼被机械性破碎后混入到最终产品的碎片。

3.3

焦片 burnt pieces

在加工过程中,由于控制不当造成产品焦糊而混入到最终产品的黑色片状物。

4 产品分类

按产品组织形态分为:浓缩苹果清汁和浓缩苹果浊汁。