

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

GB/T 10782—2006

## 蜜 饯 通 则

General rule for preserved fruits

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
蜜 饯 通 则  
GB/T 10782—2006

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

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 14 千字

2007年2月第一版 2007年2月第一次印刷

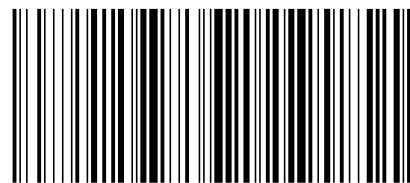
\*

书号:155066·1-28903 定价 10.00 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)68533533



GB/T 10782-2006

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

### 7.3 出厂检验

- 7.3.1 出厂检验的项目包括感官、净含量、水分、总糖、氯化钠、菌落总数和大肠菌群。  
7.3.2 每批产品应经生产厂检验部门按本标准的规定进行检验,并出具产品合格证后方可出厂。

### 7.4 型式检验

- 7.4.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。  
7.4.2 每半年应对产品进行一次型式检验。  
7.4.3 发生下列情况之一时亦应进行型式检验:  
——更改原料;  
——更改工艺;  
——长期停产后恢复生产时;  
——出厂检验与上次型式检验有较大差异时;  
——国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

### 7.5 判定规则

- 7.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时,判该批产品为合格品。  
7.5.2 检验结果中微生物指标有一项不符合本标准规定时,判该批产品为不合格品。  
7.5.3 检验结果中除微生物指标外,其他项目不符合本标准规定时,可以在原批次产品中双倍抽样复验一次,复检结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品;复检结果中如仍有一项指标不合格,判该批产品为不合格品。

## 8 标签

预包装食品的标签应符合 GB 7718 的规定。

## 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。

#### 6.5.4 试样的制备

称取处理好的试样(6.1)10 g(精确至0.001 g),加水浸泡1 h~2 h,放入高速组织捣碎机中,加少量水捣碎,全部转移到250 mL容量瓶中,用水定容至刻度,摇匀,过滤,滤液备用。

#### 6.5.5 分析步骤

准确吸取10.00 mL滤液于250 mL三角瓶中,加水30 mL,加入盐酸5 mL,置于水浴锅中,待温度升至68℃~70℃时,计算时间共转化10 min,然后用流水冷却至室温,全部转移到250 mL容量瓶中,加0.001 g/mL甲基红指示剂2滴,再用0.3 g/mL氢氧化钠溶液中和至中性,用水稀释至刻度,摇匀,注入滴定管中备用。

预备试验:用移液管吸取斐林氏甲、乙液各5.00 mL于150 mL三角瓶中,在电炉上加热至沸,从滴定管中滴入转化好的试液至蓝色变为浅黄色,即为终点,记下滴定所消耗试液的体积。

正式试验:取斐林氏甲、乙液各5.00 mL于三角瓶中,滴入转化好的试液,较预备试验少1 mL,加热沸腾1 min,再以每min30滴的速度滴入试液至终点,记下所消耗试液的体积,同时平行操作两次。

#### 6.5.6 结果计算

试样中总糖(以葡萄糖计)含量的计算方法见式(2)。

$$X_1 = \frac{A \times 6.250}{m \times V} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中:

$X_1$ ——试样中总糖(以葡萄糖计)含量,单位为克每百克(g/100 g);

$A$ ——10 mL斐林氏混合液相当于葡萄糖的质量,单位为克(g);

$m$ ——试样的质量,单位为克(g);

$V$ ——滴定时消耗试液的体积,单位为毫升(mL);

6.250——稀释倍数。

#### 6.5.7 允许差

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的2%。

### 6.6 氯化钠

#### 6.6.1 原理

用已知浓度的硝酸银溶液,滴定试样中的氯化钠,生成氯化银沉淀后,过量的硝酸银与铬酸钾指示剂生成铬酸银,使溶液呈橘红色,即为终点,由硝酸银溶液消耗量计算氯化钠的含量。

#### 6.6.2 试剂

a) 铬酸钾溶液(50 g/L)。

b) 硝酸银标准滴定液:0.1 mol/L或0.05 mol/L。

配制:称取硝酸银17.5 g加适量水溶解并稀释至1 000 mL,此硝酸银溶液浓度约为0.1 mol/L,用此液稀释1倍为0.05 mol/L的硝酸银溶液,备用。

标定:准确称取500℃~600℃干燥至恒重的基准氯化钠0.2 g(精确到0.000 1 g),加入50 mL蒸馏水使之溶解,加入1 mL 50 g/L铬酸钾溶液,边摇边用硝酸银溶液滴定至初显红色,记下消耗硝酸银溶液的体积。平行操作三次。同时,量取50.00 mL水作空白试验。

计算:

硝酸银标准滴定液的实际浓度的计算方法见式(3)。

$$c = \frac{m}{(V_1 - V_2) \times 0.0584} \quad \dots\dots\dots (3)$$

式中:

$c$ ——硝酸银标准滴定液的实际浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

$m$ ——氯化钠的质量,单位为克(g);

## 蜜 饯 通 则

### 1 范围

本标准规定了蜜饯的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签要求等内容。

本标准适用于蜜饯的生产和销售。

### 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 蜜饯卫生标准

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

**蜜饯 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。