



中华人民共和国行业标准

~~ZB-B60-004-80~~

LY 1533-1999

餐 用 油 橄 榄

1990 - 03 - 21 发布

1990 - 10 - 01 实施

中华人民共和国林业部 发布

餐 用 油 橄 榄

1 主要内容与适用范围

本标准规定了餐用油橄榄的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以油橄榄餐用品种果实为原料，经特定工艺加工制做的糖水青橄榄、盐水青橄榄、盐水发酵青橄榄、盐水发酵黑橄榄、油橄榄果酱以及油橄榄蜜饯制品。

2 引用标准

- GB 317 白砂糖
- GB 1902 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1987 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2828 逐批检查计数抽样程序及抽样表（适用于连续批的检查）
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 葡萄球菌检验
- GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头检验
- GB 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5461 食用盐
- GB 7718 食品标签通用标准
- ZB Y22 008 500毫升罐头瓶
- QB 220 罐头食品检验方法（感观、理化部分）
- QB 221 罐头基础标准
- QB 222 罐头产品包装、标志、验收规则及运输与保管

3 术语

3.1 餐用油橄榄（table olives）

指专门用油橄榄餐用品种的果实为原料，经特定加工工艺制做的可食性油橄榄果品。

3.1.1 糖水青橄榄（treated green olives in syrup）

在油橄榄果实为黄绿色时采摘，经特定工艺处理后去掉果肉苦涩味，加糖水制做的甜味餐用油橄榄。

3.1.2 盐水青橄榄（treated green olives in brins）

在油橄榄果实为黄绿色时采摘，经特定工艺处理后去掉果肉苦涩味，加盐水制做的咸味餐用油橄榄。

3.1.3 盐水发酵青橄榄（pickled green olives）

在油橄榄果实为黄绿色时采摘，进行特定工艺处理后去掉果肉苦涩味，加盐水经乳酸发酵过程制

做的咸味餐用油橄榄。

3.1.4 盐水发酵黑橄榄 (pickled black olives)

在油橄榄果实为紫黑色、黑色时采摘,进行特定工艺处理后去掉果肉苦涩味,加盐水经乳酸发酵过程制做的咸味餐用油橄榄。

3.1.5 油橄榄果酱 (olive jam)

可用油橄榄黄绿色、紫红色、紫黑色、黑色果等为原料,经特定工艺处理除去果肉苦涩味后,去掉果核,并用机械方式捣碎果肉,再经另一特定工艺加工制成。

3.1.6 油橄榄蜜饯 (candied olives)

可用油橄榄黄绿色、紫红色、紫黑色、黑色果为原料,经特定工艺处理除去果肉苦涩味,保留或去掉果核,再经另一特定的糖渗透工艺加工制做的各色甜味果制品。

4 产品分类

4.1 餐用油橄榄罐头

4.1.1 按加工类别分类:糖水青橄榄、盐水青橄榄、盐水发酵青橄榄、盐水发酵黑橄榄。

4.1.2 按内包装分类:依据QB 221、ZB Y 22 008规定,分成5133型、7110型、968型、8113型、9116型、500mL型,以及符合GB 4789.26中“3.2”规定的各种规格的罐头瓶型。

4.1.3 按内装物形状分类:

a. 不去核整果形 保持油橄榄果自然外形完好,包括外果皮、果肉、果核。I)去梗,II)不去梗,果梗 $< 3\text{mm}$ 。

b. 去核整果形 从油橄榄果纵径两端旋开圆孔,取出果核,保持外果皮、果肉完好及果实基本自然形状。

c. 去核半果形 从油橄榄果纵径两端旋开圆孔,取出果核并延纵径方向将果等分,保持外果皮、果肉完好。

d. 去核1/4果形 从油橄榄果纵径两端旋开圆孔,取出果核并分别延纵径、横径方向将果等分,保持外果皮、果肉完好。

e. 去核不等形 油橄榄果去核后将其切成不等形厚薄均匀的片状,保持外果皮、果肉完好。

4.2 散装餐用油橄榄

4.2.1 按加工类别分类:糖水青橄榄、盐水青橄榄、盐水发酵青橄榄、盐水发酵黑橄榄。

4.2.2 按果品形状分类:与4.1.3条内容相同。

4.3 油橄榄果酱

4.3.1 油橄榄果酱罐头

按内包装分类:依据QB 221、ZB Y 22 008规定,分成9116型、962型、860型、668型、500mL型,以及符合GB 4789.26中“3.2”规定的各种规格的罐头瓶型。

4.4 油橄榄蜜饯

4.4.1 散装油橄榄蜜饯:去核、不去核。

4.4.2 塑料袋真空包装油橄榄蜜饯:去核、不去核包装为50g、100g、250g、500g等。

5 技术要求

5.1 果实分级指标

餐用糖水青橄榄、盐水青橄榄、盐水发酵青橄榄、盐水发酵黑橄榄罐头、散装品果实分级应符合表1、表2规定。