

# 罐 头 食 品 标 准

( 一 )

轻工业标准化编辑出版委员会

1991年

## 目 次

GB 10784—89	罐头食品分类	( 1 )
GB 10785—89	开顶金属圆罐规格系列	( 4 )
GB 10786—89	罐头食品的pH测定	( 7 )
GB 10787—89	罐头食品中干燥物的测定	( 9 )
GB 10788—89	罐头食品中可溶性固形物含量的测定 折光计法	( 11 )
GB 4789.26—89	食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验	( 15 )
3601	ZBX 71004—90 香菇肉酱罐头	( 23 )
3602	ZBX 71005—90 猪肉香肠罐头	( 26 )
3603	ZBX 71006—90 猪肉腊肠罐头	( 31 )
3604	ZBX 73001—90 豉油海螺罐头	( 35 )
3605	ZBX 73002—90 豆豉鲑鱼罐头	( 39 )
3606	ZBX 73003—90 鲜炸鲑鱼罐头	( 43 )
3607	ZBX 73004—90 油浸鲑鱼罐头	( 47 )
3608	ZBX 73005—90 茄汁鲭鱼罐头	( 51 )
3609	ZBX 74004—90 草莓酱罐头	( 55 )
3610	ZBX 74005—90 糖水杨梅罐头	( 59 )
3611	ZBX 74006—90 糖水荔枝罐头	( 63 )
3612	ZBX 74007—90 糖水苹果罐头	( 67 )
<del>3613</del>	<del>ZBX 74008—90 糖水海棠罐头</del>	<del>( 71 )</del>
	ZBX 74009—90 糖水猕猴桃罐头	( 75 )
	ZBX 77004—90 草菇罐头	( 79 )
	ZBX 77005—90 玉米笋罐头	( 83 )
3617	ZBX 77006—90 香菜心罐头	( 88 )
3618	ZBX 77007—90 美味黄瓜罐头	( 92 )
3619	ZBX 77008—90 滑子蘑罐头	( 96 )
3620	ZBX 77009—90 油焖笋罐头	( 100 )
3621	ZBX 77010—90 清水竹笋罐头	( 104 )
QB ××××—91	什锦水果罐头	( 109 )
QB 1006—90	罐头食品检验规则	( 113 )
QB 1007—90	罐头食品净重和固形物含量的测定	( 117 )

糖水荔枝罐头

QB 3611

1 主题内容与适用范围

本标准规定了糖水荔枝罐头的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以新鲜或冷藏良好的荔枝为原料，经去皮、去核处理，装罐、加糖水、密封、杀菌制成的糖水荔枝罐头。

2 引用标准

GB 317 白砂糖

GB 1987 食品添加剂 柠檬酸

ZBX 70004 罐头食品的感官检验

ZBX 70005 罐头食品包装、标志、运输和贮存

QB 1006 罐头食品检验规则

QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定

GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB 5009.16 食品中锡的测定方法

GB 5009.13 食品中铜的测定方法

GB 5009.12 食品中铅的测定方法

GB 5009.11 食品中总砷的测定方法

GB 10788 罐头食品中可溶性固形物含量的测定 折光计法

GB 11671 果蔬类罐头食品卫生标准

3 术语

3.1 脱膜

指脱落的表层膜超过整个果肉面积的三分之一。

3.2 裂口

指果肉裂缝长度超过果高度的二分之一。

3.3 缺口

指洞口周围有大于5mm×5mm的缺口。

3.4 变色果

指果肉的色泽异常，严重影响外观者。