

SB

中华人民共和国行业标准

SB/T 10050~10060-92

SB/T 10062~10064-92

SB/T 10085~10093-92

水果及水果制品

1992—08—14 发布

1992—12—01 实施

中华人民共和国商业部 发布

目 录

SB/T 10050—92	糖莲子	(1)
SB/T 10051—92	丁香榄	(4)
SB/T 10052—92	雪花应子	(6)
SB/T 10053—92	桃脯	(8)
SB/T 10054—92	梨脯	(10)
SB/T 10055—92	海棠脯	(12)
SB/T 10056—92	糖桔饼	(14)
SB/T 10057—92	山楂糕、条、片	(16)
SB/T 10058—92	猕猴桃酱	(19)
SB/T 10059—92	山楂酱	(23)
SB/T 10060—92	梨冷藏技术	(26)
SB/T 10062—92	西瓜	(31)
SB/T 10063—92	鲜菠萝	(36)
SB/T 10064—92	苹果销售质量	(42)
SB/T 10085—92	苹果脯	(52)
SB/T 10086—92	杏脯	(54)
SB/T 10087—92	话梅(类)技术条件	(56)
SB/T 10088—92	苹果酱	(58)
SB/T 10089—92	浓缩柑桔汁	(61)
SB/T 10090—92	鲜桃	(65)
SB/T 10091—92	桃冷藏技术	(73)
SB/T 10092—92	山楂	(77)
SB/T 10093—92	红枣贮藏	(87)

中华人民共和国行业标准

苹果脯

SB/T 10085—92

1 主题内容与适用范围

本标准规定了苹果脯的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于采用鲜苹果经切瓣、去核、糖煮、干燥等工艺加工而成的苹果脯。

2 引用标准

GB 10782 蜜饯产品通则
GB 11860 蜜饯食品理化检验方法
GB 7718 食品标签通用标准

3 术语

不定糖：成品内部无糖局部凝结现象

4 技术要求

4.1 感官要求见表1。

表1

项 目	要 求
色 泽	浅黄、橙黄或黄绿，基本一致，有透明感
组织与形态	块形完整、基本一致，组织饱满，质地柔软、有韧性，不定糖、不流糖
滋味及气味	甜酸适口，具有原果味，无异味
杂 质	不允许有外来杂质

4.2 理化指标见表2。

表2

项 目	指 标
水分， %	16~20
总糖(以转化糖计)， %	60~70

中华人民共和国商业部 1992—12—30 批准

1993—06—01 实施