

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

桃 脯

SB/T 10053—92

1 主题内容与适用范围

本标准规定了桃脯的技术要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以鲜桃为原料,经切半、去核、糖煮、干燥等工艺加工制成的桃脯。

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 技术要求

3.1 感官要求见表1。

表 1

| 项 目 | 要 求 |
|---------|--------------------------------|
| 色 泽 | 呈浅黄色或橙黄色略带绿色,色泽基本一致 |
| 组 织 形 态 | 块形完整,基本一致,组织细腻、饱满,有透明感,不返砂,不流糖 |
| 滋味及气味 | 具有桃子原果风味,甜度适口,无异味 |
| 外 来 杂 质 | 不允许存在 |

3.2 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—08—14 批准

1992—12—01 实施