

DB65

新疆维吾尔自治区地方标准

DB 65/T 3700—2015

杏干贮藏技术规程

Technical specification of storage technique of dried apricot

地方标准信息服务平台

2015-01-19 发布

2015-02-19 实施

新疆维吾尔自治区质量技术监督局

发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定起草。

本标准由新疆农业科学院提出。

本标准由新疆维吾尔自治区林业厅归口。

本标准起草单位：新疆农业科学院农产品贮藏加工研究所、北京农业职业学院、新疆标准化研究院。

本标准主要起草人：车凤斌、张婷、李淑荣、李瑜、潘伊、唐亦兵、郑素慧、徐斌、孟新涛。

地方标准信息服务平台

杏干贮藏技术规程

1 范围

本标准规定了杏干贮藏的术语和定义、原料质量、包装、运输、贮藏、试验方法、检验规则及方法等技术要求。

本标准适用于杏干的贮藏。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 4083	食品容器、包装材料用聚氯乙烯树脂卫生标准
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14930.2	食品安全国家标准 消毒剂
GB 16325	干果食品卫生标准
NY/T 896	绿色食品 产品抽样准则
NY/T 1041	干果
DB/T 3037	无公害食品 杏干
GB/T 731	黄麻布和麻袋
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 8946	塑料编织袋通用技术要求

3 术语和定义

下列术语及定义适用于本文件。

3.1

杏干 dried apricot

以鲜食杏为原料，经过晾干、晒干或烘干等工艺干制而成。

3.2

品种特征 cultivar characters

不同品种杏干的外形特征，如果实形状、大小、色泽、果皮厚薄、肉质风味等。

3.3

褐变渗糖果 the of brown and juice leaking fruit

鲜杏制干过程中，由于果实过熟使液泡内糖分外渗至细胞间隙造成褐变或者部分褐变的果实。