

T/HNLM

怀宁县蓝莓技术协会团体标准

T/HNLM 001.9-2019

怀宁蓝莓 第9部分：蓝莓果酱

2019-11-18 发布

2019-11-30 实施

怀宁县蓝莓技术协会 发布

前 言

T/HNLM《怀宁蓝莓》分为 11 个部分：

- 第 1 部分：育苗技术操作规程；
- 第 2 部分：栽培管理技术规范；
- 第 3 部分：采后保鲜贮运技术规程；
- 第 4 部分：蜂蜜；
- 第 5 部分：果干；
- 第 6 部分：果汁饮料；
- 第 7 部分：酵素固体饮料；
- 第 8 部分：酵素饮料；
- 第 9 部分：蓝莓果酱；
- 第 10 部分：蓝莓酥；
- 第 11 部分：蓝莓全粉。

本部分为 T/HNLM《怀宁蓝莓》的第 9 部分。

本部分按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求。

本部分由怀宁县蓝莓技术协会提出。

本部分主要起草单位：合肥学院、安徽省农业科学院农产品加工研究所。

本部分主要起草人：王储炎、张新红、胡勇、李珂昕。

本部分为首次发布。

蓝莓果酱

1 范围

本标准规定了蓝莓果酱的技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以蓝莓果为主要原料，经过挑选、清洗、打浆、煮制、调配、浓缩、灌装、包装等工艺制成的果酱产品。

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 317 白砂糖

GB 1987 食品添加剂 柠檬酸

GB 2759.1 冷冻饮品卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.16 食品中锡的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7099-2003 糕点、面包卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 11671-2003 果、蔬罐头卫生标准

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生标准

GB 19302 酸乳卫生标准

GB/T 27658-2011 蓝莓

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 蓝莓果酱

蓝莓果酱是以蓝莓果为主要原料，经过挑选、清洗、打浆、煮制、调配、浓缩、灌装、包装等工序制成的酱状产品。

3.2 析水

放置一段时间后，从产品中渗出液体的现象。

4 要求

4.1 原辅料和包装材料

- 4.1.1 蓝莓：应符合GB/T27658-2011的规定。
- 4.1.2 果酱：应符合国家相关标准规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合GB 317的规定。
- 4.1.4 柠檬酸：应符合GB 1987的规定。
- 4.1.5 生产用水：应符合GB 5749的规定。
- 4.1.6 包装材料和其他原辅料应符合国家相关法规和标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	有该品种应有的色泽
滋味与口感	无异味，酸甜适中，口味纯正，具有该品种应有的风味
杂质	正规视力下无可见杂质，无霉变
组织状态	均匀，无明显分层和析水，无结晶

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	要求
可溶性固形物（以 20℃折光计）	≥ 25

总糖/(g/100 g)	≤	—
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	1.0
锡(Sn)/(mg/kg)	≤	250 ^a
注1:“—”表示不作要求。注2:总砷、铅、锡的指示参照GB 11671-2003设定,并与该标准相同。		
^a 仅限马口铁罐		

4.4 微生物指标

4.4.1 果酱罐头

应符合GB 11671商业无菌的规定。

4.4.2 原料类果酱

4.4.2.1 酸乳类用果酱:大肠杆菌、霉菌、致病菌应符合GB 19302的规定;菌落总数应符合GB 7099-2003中“冷加工”的规定。

4.4.2.2 冷冻饮品类用果酱:菌落总数、大肠菌群、致病菌应符合GB2759.1的规定;霉菌应符合GB7099-2003中“冷加工”的规定。

4.4.2.3 烘培类用果酱:菌落总数、大肠菌群、致病菌应符合GB7099-2003的“热加工”的规定。

4.4.2.4 其他果酱:菌落总数、大肠菌群、致病菌应符合GB7099-2003的“热加工”的规定。

4.4.3 佐餐类果酱

菌落总数、大肠菌群、致病菌应符合GB7099-2003的“热加工”的规定。

4.5 食品添加剂

应符合GB2760的规定;营养强化剂应符合GB14880的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

用不锈钢匙取样品约20g,置于清洁的白瓷盘中。观察其色泽、组织形态、有无杂质,鼻嗅和口尝滋味和气味,做出评价。

5.2 理化要求

- 5.2.1 总糖按GB/T 5009.8规定的方法进行测定。
- 5.2.2 可溶性固形物按GB/T 10786规定的方法进行测定。
- 5.2.3 铅按GB/T 5009.12规定的方法进行测定。
- 5.2.4 总砷按GB/T 5009.11规定的方法进行测定。
- 5.2.5 锡按GB/T 5009.16规定的方法进行测定。

5.3 微生物指标

- 5.3.1 商业无菌 按GB/T 4789.26规定的方法测定。
- 5.3.2 菌落总数、大肠菌群、致病菌的检验 按GB/T 4789.24规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF1070规定的方法检验

6 检验规则

6.1 批

同批投料、同一班次、同一品种的产品为一批。

6.2 出厂检验

- 6.2.1 出厂前对产品进行检验，符合本标准要求，并出具质量合格证的方可出厂。
- 6.2.2 标签、净含量、感官要求、菌落总数、大肠菌群、可溶性固形物为每批必检项目；其他项目作定期检验，每年不少于两次。

6.3 型式检验

- 6.3.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。
- 6.3.2 每12个月应对产品进行一次型式检验。
- 6.3.3 发生下列情况之一时亦应进行型式检验：
 - 新产品试制鉴定时；
 - 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
 - 产品停产半年以上，恢复生产时；
 - 检验结果与前一次检验结果有较大差异时；
 - 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.4 抽样方法和抽样量

6.4.1 出厂检验时，从每批次中随机抽取3件，每件取出 $\geq 100\text{g}$ 的单件包装商品。

6.4.2 型式检验时，从每批次中随机抽取3件，每件取出 $\geq 300\text{g}$ 的单件包装商品。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验判定和复检

6.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品

6.5.1.2 感官要求检验汇中如有异味、污染、霉变、外来杂质或微生物指标有一项不合格时，则判为该批产品不合格，并不得复检。其余指标不合格，可在同批产品中对不合格项目进行复检，复检后如仍有一项不合格，则判为该批产品不合格。

6.5.2 型式检验判定和复检

6.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准，判为合格。

6.5.2.2 型式检验项目不超过两项不符合本标准，可以加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格。超过两项或微生物检验有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。

6.5.2.3 在检验和判定食品中食品添加剂指标时，应结合配料表各成分中允许使用的食品添加剂范围和使用量综合判定。

7 标签

预包装食品的标准应符合 GB 7718 的规定。
