

DB50

重 庆 市 地 方 标 准

DB50/T 1433—2023

桑葚酱加工技术规程

地方标准信息服务平台

2023-06-10 发布

2023-09-10 实施

重庆市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市农业农村委员会提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆市畜牧科学院。

本文件主要起草人：王小燕、谷山林、王海燕、周婵、王介平、吕金凤、曾姚。

地方标准信息服务平台

桑葚酱加工技术规程

1 范围

本文件规定了桑葚酱加工的设备设施和原辅料、加工、贮存与运输、品质要求及档案管理。
本文件适用于桑葚酱加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317 白砂糖
- GB 4806.5 食品安全国家标准玻璃制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7098 食品安全国家标准罐头食品
- GB 8950 食品安全国家标准罐头食品生产卫生规范
- GB/T 22474 果酱
- GB/T 29572 桑椹（桑果）
- GB/T 35883 冰糖
- QB/T 4594 玻璃容器食品罐头瓶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桑葚酱 mulberry jam

以新鲜优质桑葚为原料，经挑选、清洗、沥水、打浆、熬煮、灭菌等工序加工而成的酱状制品。

4 设备设施和原辅料

4.1 设备设施

清洗设备、打浆机、加热罐、灌装机及灭菌设备设施。

4.2 原辅料

4.2.1 果实

应选用无雨天采摘的新鲜成熟果实，果实无腐烂、无病虫害。

4.2.2 品种

宜选择适制桑葚酱的桑树良种。

4.2.3 采收

应符合 GB/T 29572 的规定。

4.2.4 辅料

白砂糖应符合 GB/T 317 的规定，冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

5 加工

5.1 工艺流程

工艺流程见图 1。

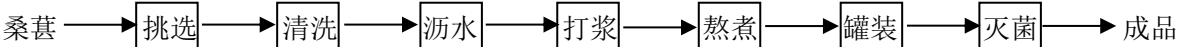


图 1 工艺流程图

5.2 技术要求

5.2.1 桑葚处理

应去掉桑葚果柄及杂质，用清水漂洗干净，沥至果面无水滴。清洗用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.2 打浆

采用打浆机将处理好的桑葚打浆，得到桑葚果浆。

5.2.3 熬煮

按照加工需求，桑葚果浆添加白砂糖或冰糖经过熬煮 30~120min，熬煮过程中匀速搅拌，待白砂糖或冰糖全部融化，桑葚果浆熬制粘稠即可。其中，固形物及总糖含量应符合 GB/T 22474 的规定。

5.2.4 罐装

熬煮后的桑葚酱应趁热罐装，罐装材料和容器应符合 GB 4806.5 和 QB/T 4594 的规定。

5.2.5 灭菌

采取蒸汽灭菌方式，在 100℃~120℃灭菌 30 min ~60min，生产卫生应符合 GB 8950 的相关规定。

6 贮存与运输

6.1 贮存

应选择阴凉、干燥、避光、通风处保存，并远离火源，保持清洁。注意防蝇、防鼠、防尘，不得与有毒有害，有腐蚀性，易挥发或有异味的物品同库贮存。

6.2 运输

选用清洁、卫生的运输工具，严禁与有毒有害，有腐蚀性，易挥发或有异味的物品混运。

7 品质要求

7.1 感官要求

呈桑葚自然成熟颜色，色泽均匀一致，具有桑葚酱应有的气味和滋味，无异味。桑葚酱形态均匀，无糖结晶和肉眼可见的杂质。

7.2 质量要求

应符合 GB 7098 的规定。

8 档案管理

建立原料采收、加工、贮存、运输、出入库的完整档案记录，记录保存期限应不少于两年。制定和实施质量控制措施，建立质量安全可追溯管理体系。

地方标准信息服务平台