|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.020 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.pngGXAS |   X24 |

团体标准

T/GXASXXXX—2021

金桔果脯加工技术规程

Technical code of practice for preserved fruit of kumquat processing

（本草案完成时间：2021年12月15日）

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

广西标准化协会  发布

1. 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文件可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西壮族自治区亚热带作物研究所提出。

本文件起草单位：广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西顶呱呱食品有限公司。

本文件主要起草人：苏艳兰、黄燕婷、李建强、任二芳、罗朝丹、罗小杰、程三红、刘功德、黎新荣、冯春梅、艾静汶、刘帅民、谭和。

金桔果脯加工技术规程

* 1. 范围

本标准规定了金桔果脯加工技术的术语和定义、生产加工过程卫生要求、设施设备要求、原辅料要求和加工工艺。

本标准适用于金桔果脯的加工。

* 1. 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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8956食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范

GB/T 33470 金桔

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

金桔果脯 kumquat preserved fruit

以新鲜金桔为原料，经漂洗、烫漂、糖渍、烘干等工艺制成的具有金桔风味的制品。

* 1. 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8956及有关规定。

* 1. 设备设施要求

清洗设备、煮制设备、烘干设备等，设施设备应符合GB 8956的规定。

* 1. 原辅料要求
     1. 金桔

新鲜金桔选用成熟度为8～9成熟以上，新鲜、果型完整、无虫蛀、无腐烂变质及霉变的金桔，应符合GB/T 33470的规定。

* + 1. 加工用水

应符合GB 5749的规定。

* + 1. 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

* + 1. 食用盐

应符合GB 2721的规定。

* + 1. 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

* + 1. 碳酸氢钠

应符合GB 1886.2的规定。

* + 1. 焦亚硫酸钠

应符合GB 1886.7的规定。

* + 1. 其他食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

* 1. 加工工艺
     1. 工艺流程

新鲜金桔→挑选→清洗→刺孔→脱苦→腌制→漂洗→烫漂→糖渍→烘干→冷却→包装。

* + 1. 工艺要求
       1. 挑选

新鲜的金桔选用成熟度为8～9成熟，新鲜完整的果实，去除虫蛀、腐烂变质、霉变果及枝叶等杂质。

* + - 1. 清洗

用流动水将新鲜金桔冲洗干净，除去果皮表面沾染的尘土、泥沙、杂质等，沥干。

* + - 1. 刺孔

用打孔机在金桔果表面上刺孔。

* + - 1. 脱苦

将打孔的金桔放入浓度为1%～2％碳酸氢钠溶液中浸泡10h 。

* + - 1. 腌制

将脱苦后的金桔捞出用清水去除表面碱液，再放入浓度为10%～15%食盐、 0.5%～1％柠檬酸、0.3%～0.5％焦亚硫酸钠混合溶液中浸泡2天以上。

* + - 1. 漂洗

用清水漂洗多次，除去果实的碱液、盐味、硫味，沥干。

* + - 1. 烫漂

将处理好的金桔果倒入沸水中烫漂2 min～5 min，捞出沥干。

* + - 1. 糖渍

将烫漂好的金桔放入40 °Bx的糖液中糖渍，期间每天循环糖液后加入适量白糖盖面，加糖量为果重10%左右，以盖过果表面为宜，直至最终糖液浓度达48 °Bx以上，这时加入果量1%的柠檬酸进行调味。

* + - 1. 烘干

采用分段热风干燥的方法进行烘干。第一段干燥：将浸渍后的金桔在50℃ ～ 55℃下烘至表面干燥后在常温下放置1～2天，放置结束后对金桔进行第二段干燥：在40℃ ～ 45℃下干燥至果脯中水分降至20％以下。

* + - 1. 冷却

将烘干后的金桔果脯放置在室温环境中进行冷却，使产品的水分得到充分的平衡。

* + - 1. 包装

包装前的果脯应进行筛选，包装时轻拿轻放，避免机械损伤，包装材料应符合GB 7718的规定。

