

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 068—2020

百香果果脯加工技术规程

Technical code of practice for preserved passion fruit processing

2020 - 09 - 11 发布

2020 - 09 - 17 实施

广西标准化协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所提出。

本标准起草单位：广西农业科学院农产品加工研究所、合浦果香园食品有限公司、广西农业职业技术学院、广西兴桂质量标准化认证咨询服务事务所（有限合伙）、广西标准化协会。

本标准主要起草人：李昌宝、辛明、李丽、零东宁、盛金凤、唐雅园、孙健、陈开洋、石敏、蓝冬丽、黄林华、谢宏昭、谭爱、刘祁云、孟晶晶、陆妃妃、谢荣耀、廖建杰。

百香果果脯加工技术规程

1 范围

本标准规定了百香果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。

本标准适用于百香果果脯的加工。

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/T 317 白砂糖

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8956 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范

NY/T 491 西番莲

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

百香果果脯 **preserved passion fruit**

以百香果为原料，经取汁、收果皮、烫漂、漂洗、去除外表皮、糖渍、包馅、干燥等工艺制成的果脯制品。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8956及相关规定。

5 设施设备要求

清洗设备、煮制设备、干燥设备等，设施设备应符合GB 8956的规定。

6 原辅料要求

6.1 百香果

应符合NY/T 491、GB 2762、GB 2763的规定。

6.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

6.3 焦亚硫酸钠

应符合GB 1886.7的规定。

6.4 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

6.5 生产用水

应符合GB 5749的规定。

6.6 其他食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

选果→清洗→收果皮→烫漂→漂洗→去除外表皮→糖渍→包馅→干燥→包装。

7.2 工艺要求

7.2.1 选果

选用成熟度为70%以上新鲜完好的果实，剔除病虫害、腐烂及严重皱缩果。

7.2.2 清洗

用清水将百香果冲洗，除去果皮表面的尘土、泥沙等杂质，沥干。

7.2.3 收果皮

将清洗后的百香果切开，将内瓤和汁液取出，收集果皮，备用。

7.2.4 烫漂

将百香果皮放入0.1%~0.3%柠檬酸沸液中烫漂8 min~12 min。

7.2.5 漂洗

将百香果皮置于清水中漂洗2~3次或置于流动的水中浸泡3 min~5 min，沥干。

7.2.6 去除外表皮

宜用不锈钢小勺等工具将沥干的百香果内皮挖出，除去外皮硬壳，挖出的百香果内皮层应保持完整的半球型。

7.2.7 糖渍

将去除外表皮的百香果皮加入25%~35%白砂糖、20mg/kg~50mg/kg焦亚硫酸钠和0.1%~0.2%柠檬酸的混合溶液中，室温下糖渍1d~2d。

7.2.8 包馅

用两片百香果皮尽量完全包裹百香果浆，质量比宜为5:1。

7.2.9 干燥

采用分段的方法进行干燥，具体操作如下：

- a) 一段干燥：采用50℃~70℃热风，干燥6h~12h后，再用15℃~38℃冷风，干燥8h~15h；将一段干燥后的果片下筛装入果筐中，添加过60~80目筛的白砂糖粉搅拌均匀，回软24h~36h；
- b) 二段干燥：采用15℃~38℃冷风，干燥8h~15h，待果片中水分含量为15%~20%时即完成干燥；将二段干燥后的果片下筛装入果筐中，宜用过60~80目筛的白砂糖粉搅拌均匀。

7.2.10 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；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合食品包装材料安全标准的要求。

中华人民共和国团体标准

百香果果脯加工技术规程

T/GXAS 068—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究