

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 065—2020

---

## 圣女果果脯加工技术规程

Technical code of practice for preserved fruit of cherry tomato  
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：广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所、广西协致标准化认证咨询服务有限责任公司、广西标准化协会、广西农业职业技术学院、广西明珠农业农村发展研究院。

本标准主要起草人：辛明、李昌宝、李丽、盛金凤、何雪梅、唐雅园、黄林华、谢宏昭、蓝冬丽、石敏、李祥忠、莫耀林、韦立先、黄潇、石昕培。



# 圣女果果脯加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了圣女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。

本标准适用于圣女果果脯的加工。

## 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 1886.45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙  
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 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 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯  
GB 8956 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范  
GB 25590 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硫酸氢钠

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**圣女果果脯** cherry tomato processing

以圣女果为原料，经烫漂、硬化、漂洗、煮制、糖渍、烘干等工艺制成的具有圣女果风味的制品。

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8956及有关规定。

## 5 设施设备要求

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。

## 6 原辅料要求

### 6.1 圣女果

选用成熟度为7~8成熟，新鲜、大小均匀、果型完整、无变质、霉变、香味浓郁的优良圣女果品种，污染物限量应符合GB 2762，最大农药残留量应符合GB 2763的规定。

### 6.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

### 6.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

### 6.4 氯化钙

应符合GB 1886.45的规定。

### 6.5 食用盐

应符合GB 2721的规定。

### 6.6 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

### 6.7 亚硫酸氢钠

应符合GB 25590的规定。

### 6.8 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯

应符合GB 7657的规定。

### 6.9 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

挑选→清洗→刺孔→烫漂、硬化→护色→漂洗→煮制→糖渍→烘干→冷却→包装。

### 7.2 工艺要求

#### 7.2.1 挑选

选用成熟度为7~8成熟，新鲜、大小均匀、完整的果实，剔除变质、霉变的果实。

#### 7.2.2 清洗

用流动水将圣女果冲洗干净，除去果皮表面沾染的尘土、泥沙、杂质等，沥干。

### 7.2.3 刺孔

宜选用0.8 mm~1.5 mm孔径的针头、牙签等在圣女果表面上刺孔，每个果实应均匀扎透。

### 7.2.4 热烫、硬化

将圣女果放入在90℃以上热水中烫漂1 min~3 min，冷却后在浓度为0.1%~0.2%氯化钙或δ-葡萄糖酸内酯浸泡2 h~3 h。

### 7.2.5 护色

将圣女果放在浓度为0.5%~1%食盐，0.2%~0.5%柠檬酸，0.1%~0.2%亚硫酸氢钠的溶液中浸8 h~15 h。

### 7.2.6 漂洗

用清水对圣女果冲洗2~3次，除去表面的护色液和硬化剂，沥干。

### 7.2.7 煮制

将圣女果倒入50%~60%的白砂糖浆中，文火煮至微沸，熬煮30 min~60 min。

### 7.2.8 糖渍

圣女果熬煮结束后糖渍12 h~24 h。

### 7.2.9 烘干

采用分段热风干燥的方法进行烘烤。一段干燥：将浸渍后的圣女果在55℃~65℃下烘至表面干燥后在常温下放置12 h~24 h，放置结束后对圣女果进行翻面；二段干燥：将翻面后的圣女果在50℃~55℃下干燥至果脯中水分降至15%~25%。

### 7.2.10 冷却

将烘干后的圣女果果脯放置在20℃~25℃的温度环境中进行冷却12 h~24 h，宜使产品的水分得到充分的平衡为宜。

### 7.2.11 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

圣女果果脯加工技术规程

T/GXAS 065—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究



# 团 体 标 准 公 告

2023 年第 49 号（总第 174 号）

---

## 关于批准发布 T/GXAS 065—2020《圣女果果脯加工技术规程》团体标准第 1 号修改单的公告

广西标准化协会批准 T/GXAS 065—2020《圣女果果脯加工技术规程》团体标准第 1 号修改单，自 2023 年 7 月 6 日起实施，现予以公布（见附件）。

附件：T/GXAS 065—2020《圣女果果脯加工技术规程》第 1 号修改单





附件

**T/GXAS 065—2020《圣女果果脯加工技术规程》**

**第1号修改单**

规范性引用文件中《GB 7657 食品添加剂葡萄糖酸- $\delta$ -内酯》修改为《GB 7657 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯》。