

## 1 主题内容与适用范围

本标准规定了糖莲子的技术要求、检验规则、包装、运输和保质期。

本标准适用于以莲子为原料,经脱皮、去心加工而成的糖莲子。

## 2 引用标准

GB 10782 蜜饯产品通则

GB 11860 蜜饯食品理化检验方法

## 3 术语

3.1 糖霜:莲子经糖煮糖液浓度增高后、再经冷却处理、表面干爽附着白色结晶粉末,称之糖霜。

3.2 碎屑:指糖莲子以外的糖屑及糖莲子碎粒。

3.3 清香:莲子的原有风味、清香感觉。

3.4 色泽:指糖莲子的自然色泽,由于糖煮时间掌握不同影响成品色泽,允许乳白色至乳黄色。

3.5 食之酥松:指糖莲子含糖饱满、均匀、食之无僵硬感觉。

## 4 技术要求

## 4.1 感官要求见表 1:

表 1

项目	要求
色 泽	乳黄色或乳白色,附着糖霜为白色,色泽基本一致
组织与形态	颗粒均匀,表面干爽,无表皮,附着糖霜基本均匀,碎屑不超过总量的 5%
滋味与气味	味甜,食之酥松,清香味,无异味
杂 质	不允许有外来杂质

## 4.2 理化指标见表 2:

表 2

项 目	指 标
水分, %	≤ 23
总糖(以转化糖计), %	50~65

## 5 检验方法

## 5.1 感官要求

按 GB 10782 执行。

## 5.2 理化指标

按 GB 11860 执行。

## 6 检验规则

6.1 同一批投料生产的产品,以一次入库量为一检验批次。

6.2 每批产品在入库前由生产单位按本标准规定的感官、理化项目进行生产检验。

### 6.3 抽样方法

6.3.1 抽样必须具有代表性,应在整批货物的不同部位按规定件数随机抽取样品,样品检验的结果适用于整个检验批次。

6.3.2 每批产品的抽样数量:100 件以下者按 3% 抽样,100 件以上者每增加 100 件增抽 1 件,增加部分不足 100 件的按 100 件计算。

## 7 取样方法

按 GB 10782 规定执行。

## 8 包装与标志

按 GB 10782 规定执行。

## 9 运输与保管

9.1 按 GB 10782 规定执行。

9.2 保质期:在常温下 90 天。

---

### 附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

本标准由苏州蜜饯厂负责起草。

本标准主要起草人方瑞达、冯克俭。

---

中华人民共和国商业部 1992-08-14 批准

1992-12-01 实施