

ICS 67.080.10
CCS X 24

T/RAJJ

团 体 标 准

T/RAJJ 010—2025

融安金桔蜜饯加工技术规程

Technical code of practice for processing Rong'an kumquat candied
fruit

2025 - 06 - 27 发布

2025 - 07 - 04 实施

融安县金桔行业协会 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。

本文件由融安县科技工贸和信息化局提出。

本文件由融安县金桔行业协会归口。

本文件起草单位：融安县科技工贸和信息化局、融安县农业农村局、融安县科学技术情报研究所、融安县市场监督管理局、柳州融安金园食品有限公司、广西融安桔乡里农业有限公司、广西融安颖丰科技开发有限公司、广西大学、广西农业职业技术大学、广西壮族自治区农业科学院、融安县金桔行业协会。

本文件主要起草人：张家芳、黄武强、黄智、李泰球、李生梅、吴齐仟、赵洪涛、林珍丽、黄浩、黄娇丽、杜丽娟、韦黄钰、王珍、黄涌、陆田、邓稻田、赖园园、邱逸奎、覃良波、陆珍、陈香玲、张志安、李果果、陈东奎、李凯、陈欣、陈亦唯、梁楷驰、韦健谋、江伟洪、严定英。

融安金桔蜜饯加工技术规程

1 范围

本文件界定了融安金桔蜜饯的术语和定义，确立了融安金桔蜜饯加工的程序，规定了原料要求及融安金桔蜜饯的加工操作指示，描述了加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于以融安金桔为原料，经加工而成的金桔蜜饯。

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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 加工工艺

4.1 工艺流程

见图1。

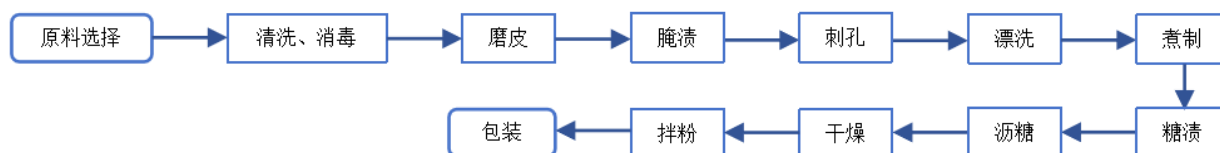


图1 融安金桔蜜饯加工工艺流程图

4.2 原料选择

4.2.1 融安金桔

选择成熟度在80%以上的新鲜融安金桔，剔除虫害、腐烂果，污染物及农药残留限量分别应符合GB 2762和GB 2763的规定。

4.2.2 生产用水

选择符合GB 5749要求的饮用水。

4.3 加工操作指示

4.3.1 清洗、消毒

用流动水冲洗除去金桔表面的尘土、泥沙等杂质，并加入适量二氧化氯或其他消毒剂进行消毒。

4.3.2 磨皮

用磨皮机械处理金桔表皮。

4.3.3 腌渍

调配含适量盐或糖等成分的腌渍液，将金桔浸没其中进行腌渍。

4.3.4 刺孔

在金桔果皮上均匀刺出直径为0.5 mm~2 mm的小孔。

4.3.5 漂洗

将腌渍过的金桔用清水冲洗，沥干。

4.3.6 煮制

将漂洗后的金桔捞出加水进行煮制，煮制时间为5 min~6 min，煮制温度为90 °C~95 °C，直至金桔煮制变软，捞出。

4.3.7 糖渍

室温下对金桔果肉进行浸渍，渍糖24 h~72 h；糖渍时糖度提升方法采用直接加糖，糖水浸渍终止时糖度宜在30 ° Brix~70 ° Brix。

4.3.8 沥糖

糖渍完成后，将金桔果肉捞出，沥干表面多余的糖液，沥糖时间为一晚上。

4.3.9 干燥

在40 °C~60 °C温度下进行干燥，干燥时间为10 h~38 h，至水分含量宜在10%~30%。

4.3.10 拌粉

根据产品风味，将干燥后的金桔表面裹一层调味粉。

4.3.11 包装

成品应密封包装，包装材料应符合GB 4806.1的规定。

5 档案记录

生产记录内容包括：原料来源、原料验收、生产开始时间和结束时间、包装规格和成品数量、生产日期、操作者签名等。生产档案保存2年以上。档案记录应符合GB 14881的规定。
