

歙采缤纷农文旅融合发展协会团体标准

T/SCBF XXX—2024

枇杷膏加工技术规程（纯果）

Code of practice for processing of loquat paste (pure fruit)

（征求意见稿）

2024 - X - XX 发布

2024 - X - XX 实施

歙采缤纷农文旅融合发展协会

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。

本文件由歙县缤纷农文旅融合发展协会提出并归口。

本文件起草单位：歙县缤纷农文旅融合发展协会、歙县新安江乡村发展有限公司、黄山市歙县绿色三潭枇杷生物科技有限公司、安徽天全生生物科技有限公司、歙县农业农村局、黄山市产品质量检验研究院、歙县枇杷深加工研究所。

本文件主要起草人：张均明、程兰桂、吴红斌、洪爱娟、毕海仙、祝子俊、李英、汪群、查丹琳、谢华章。

枇杷膏加工技术规程（纯果）

1 范围

本文件规定了枇杷膏加工的要求、工艺流程、加工技术、质量管理等要求。
本文件适用于安徽省黄山市歙县现行行政区划内以枇杷鲜果为原料的枇杷膏加工。

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

枇杷膏 loquat paste

以枇杷鲜果为原料,经过选料、清洗、分离、打浆过筛、熬制等工艺加工制成的膏状产品。

4 要求

4.1 原料要求

枇杷鲜果应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.2 生产加工用水要求

生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

5 工艺流程

选料→清洗→分离→打浆过筛→熬制

6 加工技术

6.1 选料

挑选新鲜、无损伤、成熟、满足 4.1 要求的枇杷鲜果，去除或不去除梗柄。

6.2 清洗

将经过选料的枇杷鲜果用符合 4.2 要求的水清洗干净，沥去水分。

6.3 打浆过筛

将清洗沥水后的枇杷鲜果投到打浆机中打浆，并用筛网过滤至果汁和果渣完全分离。

6.4 熬制

将过滤后所得的果汁倒入带搅拌功能的夹层锅中加热熬制，熬制过程中不断搅拌，熬制温度控制在 60~85℃ 之间，待浓缩至果汁呈红褐色时，结束熬制。

7 质量管理

7.1 加工过程的卫生管理、质量安全控制应符合 GB 14881 的规定。

7.2 企业宜建立质量安全可追溯管理体系，原料验收、加工过程和各关键控制点应有相应的记录，记录保存期限不少于两年。
