

T/YNFS

团 体 标 准

T/YNFS 006-2024

油橄榄果罐头加工工艺规程

Olive canned fruit processing technical regulation

2025 - 03 - 06 发布

2025 - 04 - 06 实施

云南省林学会 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。

本文件由云南省林学会提出并归口。

本文件主要起草单位：云南省林业和草原科学院、云南永仁欣源油橄榄开发有限公司。

本文件主要起草人：耿树香、李勇杰、徐田、陈海云、祖朝明、王建国、李国美。



油橄榄果罐头加工工艺规程

1 范围

本文件规定了油橄榄果罐头的加工工艺、加工后产品质量、检验方法、标识和贮存要求。

本文件适用于油橄榄果罐头的加工。

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 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）

GB 1886.45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙

GB 25584 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化镁

GB 1903.35 食品安全国家标准 食品营养强化剂 乙酸锌

GB 1903.61 食品安全国家标准 食品营养强化剂 碳酸铜

GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠

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 4806.5 食品安全国家标准玻璃制品

GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准食品中氯化物的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准食品pH值的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 7098 食品安全国家标准罐头食品

GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB 8950 食品安全国家标准罐头食品生产卫生规范

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30391 花椒

3 术语和定义

油橄榄果罐头

以新鲜（或经冷藏）的成熟油橄榄果为原料，经脱苦、脱碱、灌注、灭菌等工艺制成罐头制品。

4 原辅料要求

4.1 原料

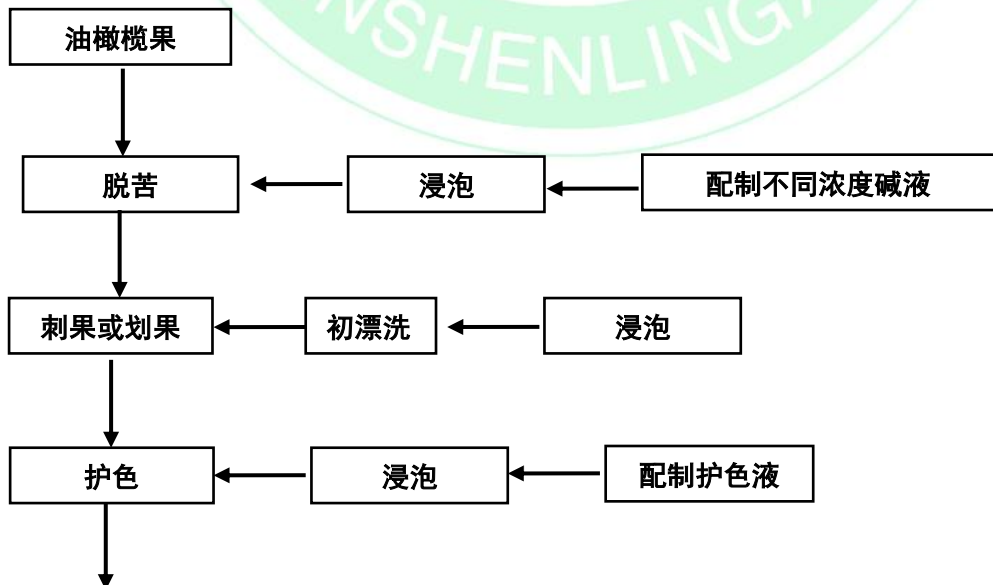
油橄榄果应符合GB 2762、GB 2763的规定，无腐烂、无霉变、无病虫害，果实大小、成熟度一致。

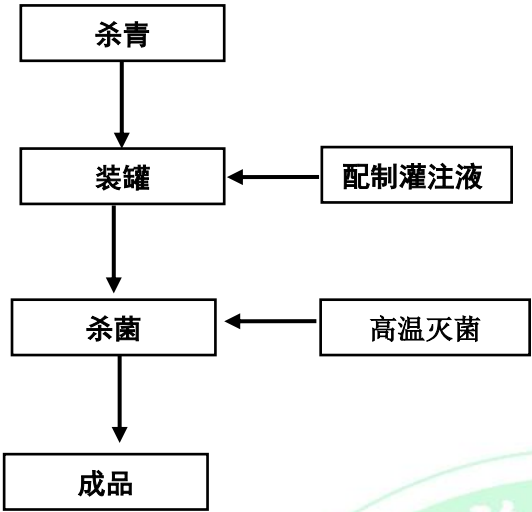
4.2 辅料

加工过程中的水应符合GB 5749 的要求，白砂糖应符合 GB/T 317 的规定， 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定， 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。其他食品辅料质量应符合GB/T 10782的规定，食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 加工工艺及操作要点

5.1 工艺流程图





5.2 操作要点

5.2.1 油橄榄果

选择成熟度一致，大小均匀一致的油橄榄果同一处理批次。

5.2.2 清洗

以流动水清洗油橄榄果，除去果皮表面泥土，杂质。

5.2.3 脱苦

置于1.5 %~4.0 %氢氧化钠溶液中浸泡12 h~24 h。

5.2.4 划果

用小刀对称划果，划3刀~4刀。

5.2.5 脱碱

划好的橄榄果放入0.1 %~0.5 %柠檬酸溶液中浸泡24 h~36 h。

5.2.6 护色

采用醋酸铜（0.003 %~0.006 %）+氯化镁（0.01 %~0.05 %）+醋酸锌（0.01 %~0.05 %）+维生素C（0.1 %~0.5 %）水溶液，浸泡护色 24 h~36 h。

5.2.7 杀青

5.2.7.1 糖水类

采用18 %~25 %糖水煮沸2 min~3 min。

5.2.7.2 调味类

采用3 %~7 %食盐溶液煮沸2 min~3 min。

5.2.8 灌装

5.2.8.1 糖水类

采用55 %~65 %糖液调味，装罐。

5.2.8.2 调味类

加入适量的泡椒、花椒、辣椒溶液液，装罐。

5.2.9 排气密封

加热排气、密封。

5.2.10 杀菌

121 ℃灭菌20 min~30 min。

5.3 检验

5.3.1 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，出厂检验每批随机抽取 15 瓶，10 瓶用于检验，5 瓶留样。

5.3.2 出厂检验

产品出厂前，应由公司的检验部门按本标准逐批进行检验，经检验合格后，签发检验合格证（或成品放行单），方可出厂。

6 质量要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
容器	密封完好，无泄漏、无胖听，外表无锈蚀，内皮涂料无脱落	GB/T 10786
内容物	果肉呈绿褐或墨绿色，果形完整，甜味罐头酸甜适口，咸味罐头具油橄榄清香，无异味	
杂质	正常视力下，无可见外来杂质	

6.2 理化指标

应符合 GB 7098 及 GB 8950 的规定。

6.3 卫生要求

加工卫生要求应符合 GB 14881 的规定

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 的规定。产品营养标签应符合 GB 28050 的规定。外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

内包装材料应符合 GB 4806.5。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止暴晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

