

DB33

浙江省地方标准

DB 33/ 3006—2015

食品安全地方标准 食品工业用柑橘囊胞

2015- 09 -10 发布

2015 - 12 - 10 实施

浙江省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

食品工业用柑橘囊胞

1 范围

本标准适用于以柑、桔、柚、橙等柑橘加工而成的食品工业用柑橘囊胞。

2 术语和定义

2.1 柑橘囊胞

柑橘片去囊衣后分离成的单个颗粒。

2.2 食品工业用柑橘囊胞

以柑、桔、柚、橙等柑橘为原料，经挑选、热烫、剥皮分瓣、酸碱处理、漂洗、分离、硬化（或不硬化）、调配、加热（或不加热）、灌装、密封、杀菌（或不杀菌）、冷却加工而成专供食品工业的柑橘囊胞。

3 技术要求

3.1 原料要求

柑橘应新鲜、无霉变,符合 GB 2762、GB 2763 的有关规定，其他原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

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
色泽	具有该品种囊胞应有的色泽	取适量样品，将样品平摊于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、杂质、组织状态，嗅其气味，品尝滋味
滋味及气味	具有该品种囊胞应有的滋味及气味，无异味	
组织状态	囊胞饱满、软硬适度、颗粒分明	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值	≤ 4.2	GB/T 10786

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
锡（以Sn计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16

3.5 微生物限量

3.5.1 以罐头工艺生产的食品工业用柑橘囊胞产品应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

3.5.2 以其他工艺生产的食品工业用柑橘囊胞产品致病菌应符合GB 29921中有关饮料的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 标示

在包装上应标明使用用途“食品工业用”。