

### 柑橘罐头加工技术规程

Code of Practice for canned citrus fruits

地方标准信息服务平台

2022 - 07 - 08 发布

2022 - 10 - 08 实施



## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原辅料要求 .....	1
5 食品添加剂要求 .....	2
6 生产加工过程卫生要求 .....	2
7 加工工艺 .....	2
8 标签、标志、包装、贮存、运输 .....	3

地方标准信息服务平台



## 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。

本文件由湖南省农业农村厅提出。

本文件由湖南省食品标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南省农产品加工研究所、湖南熙可食品有限公司、湖南果秀食品有限公司、辣妹子食品有限公司。

本文件主要起草人：李涛、张群、付复华、苏东林、李绮丽、吴玉英、刘伟、鲁劲峰、杨丽、张继光、肖伟振、丁小平。

地方标准信息服务平台



# 柑橘罐头加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了柑橘罐头加工技术的原辅料、食品添加剂、生产过程卫生、加工工艺、标签、标志、包装、贮存、运输等要求。

本文件适用于柑橘罐头加工。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12947 鲜柑橘
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 原辅料要求

### 4.1 柑橘

柑橘应新鲜、成熟适度、风味正常、无病虫害、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763、GB/T 12947 的规定。

### 4.2 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

### 4.3 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

### 4.4 其他原辅料

应符合相关食品安全标准规定。

## 5 食品添加剂要求

### 5.1 食品添加剂的质量

应符合相应的食品添加剂质量标准规定。

### 5.2 食品添加剂的使用

应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 加工工艺

### 7.1 工艺流程

选果→清洗→漂烫→剥皮分瓣→脱囊衣→装罐→杀菌→冷却→成品

### 7.2 加工技术要求

#### 7.2.1 选果

应剔除腐烂果、病虫果、生果、畸形果及外来杂质。

#### 7.2.2 清洗

宜采用自动化清洗机进行清洗。

#### 7.2.3 漂烫

鲜果原料用热水漂烫，漂烫温度 60℃~95℃，时间不超过 2 min，以附着于橘球上的橘络能除净为度。

#### 7.2.4 剥皮分瓣

采用人工或机械剥皮，注意不伤及橘球。人工剥皮时从蒂部开始，剥好的橘球蒂部孔朝上摆放，有利分瓣；分瓣时用力不宜过大，避免橘片损伤。

#### 7.2.5 脱囊衣

##### 7.2.5.1 酸碱脱囊衣

分瓣后的橘片先在流槽中用浓度 0.3%~1.5% 盐酸溶液处理，室温下时间不超过 50 min，以橘片



表面囊衣松软皱褶，手工可轻松去除为宜，盐酸浓度和处理时间可根据不同成熟期、不同产地、不同品种等因素适当调整；橘片沥除酸液后用流水漂洗两次，每次时间至少 5 min；再用浓度 0.2%~0.5% 氢氧化钠溶液处理，时间为 15 min~20 min；处理后橘片用清水漂洗，至囊衣去除干净，手摸无滑感，pH 6~7。

#### 7.2.5.2 酶法脱囊衣

分瓣后的橘片先用浓度 0.3%~1.5% 盐酸溶液在 25 °C~30 °C 处理 40 min~50 min，具体参数根据不同成熟期、不同产地、不同品种等因素进行调整；橘片沥除酸液后用流水漂洗两次，每次时间至少 5 min；漂洗后的橘片进行复合酶处理，pH4~4.5，温度 45 °C~50 °C，处理时间 40 min~50 min；酶法处理用清水进行漂洗，至少两次，至囊衣去除干净。

#### 7.2.6 装罐

7.2.6.1 对包装容器进行清洗消毒，消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。

7.2.6.2 对漂洗干净后的橘片按大小进行分级、整理、称量、装罐。

7.2.6.3 加工用水加入白砂糖等辅料及食品添加剂，加热至 95 °C 以上，搅拌溶解，保温 5 min 以上，过滤。趁热装罐，食品表面层和容器顶边相距 4 mm~8 mm。

#### 7.2.7 杀菌

低温连续热力杀菌。

#### 7.2.8 冷却

采用冷切水进行冷却，冷却用水的余氯含量 3 mg/kg ~5 mg/kg，冷却到 38 °C~40 °C。

### 8 标签、标志、包装、贮存、运输

#### 8.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 8.2 包装

外包装采用钢桶或塑料箱或纸箱，包装应牢固、防潮、整洁。包装材料应符合食品安全国家标准的有关规定。

#### 8.3 贮存与运输

应符合 GB 31621 的规定。