



411570S-2017



许昌县红威食品有限公司企业标准

Q/XHS 0009S-2017

果汁果肉罐头

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

许昌县红威食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求编写。

本标准由许昌县红威食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘洪平。

H N

Q B

果汁果肉罐头

1 范围

本标准规定了果汁果肉罐头的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求等。

本标准适用于以椰果、白砂糖、冰糖为原料，加入生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩椰子汁）、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、食用盐、柠檬黄、日落黄、食用香精（荔枝香精、梨香精、橙香精、芒果香精、菠萝香精、水蜜桃香精、柠檬香精、椰子香精），经加工、处理、调配、灌装、封口、高温杀菌包装制成果汁含量 $\geq 10\%$ 、果肉含量 $\geq 15\%$ 等工艺制成的果汁果肉罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 椰纤果应符合NY/T 1522的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.3 冰糖应符合QB/T 1173和GB 13104的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.5 浓缩果汁（浆）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

- 2.1.15 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 5.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41的规定。
- 2.1.17 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.19 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.20 橙汁应符合GB/T 21730的规定。
- 2.1.20 苹果汁应符合GB/T 18963的规定。

2.2 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		试验方法
性状	荔枝汁果肉罐头	液体, 果肉颗粒均匀一致, 呈悬浮状	从样品中取出150ml, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
	梨汁果肉罐头	液体, 果肉颗粒均匀一致, 呈悬浮状	
	橙汁果肉罐头	液体, 果肉颗粒均匀一致, 呈悬浮状	
	芒果汁果肉罐头	液体, 果肉颗粒均匀一致, 呈悬浮状	
	菠萝汁果肉罐头	液体, 果肉颗粒均匀一致, 呈悬浮状	
	水蜜桃汁果肉罐头	液体, 果肉颗粒均匀一致, 呈悬浮状	
	柠檬汁果肉罐头	液体, 果肉颗粒均匀一致, 呈悬浮状	
	椰子汁果肉罐头	液体, 果肉颗粒均匀一致, 呈悬浮状	
色泽	荔枝汁果肉罐头	微黄色, 色泽均匀一致	
	梨汁果肉罐头	淡黄色, 色泽均匀一致	
	橙汁果肉罐头	淡黄色, 色泽均匀一致	
	芒果汁果肉罐头	淡黄色, 色泽均匀一致	
	菠萝汁果肉罐头	淡黄色, 色泽均匀一致	
	水蜜桃汁果肉罐头	淡黄色, 色泽均匀一致	
	柠檬汁果肉罐头	微黄色, 色泽均匀一致	
	椰子汁果肉罐头	微黄色, 色泽均匀一致	
气味	荔枝汁果肉罐头	有荔枝的香气, 无异味	
	梨汁果肉罐头	有梨的香气, 无异味	
	橙汁果肉罐头	有橙的香气, 无异味	
	芒果汁果肉罐头	有芒果的香气, 无异味	
	菠萝汁果肉罐头	有菠萝的香气, 无异味	
	水蜜桃汁果肉罐头	有水蜜桃的香气, 无异味	
	柠檬汁果肉罐头	有柠檬的香气, 无异味	
	椰子汁果肉罐头	有椰子的香气, 无异味	
滋味	荔枝汁果肉罐头	酸甜适口, 无异味	
	梨汁果肉罐头	酸甜适口, 无异味	
	橙汁果肉罐头	酸甜适口, 无异味	
	芒果汁果肉罐头	酸甜适口, 无异味	

	菠萝汁果肉罐头	酸甜适口, 无异味	
	水蜜桃汁果肉罐头	酸甜适口, 无异味	
	柠檬汁果肉罐头	酸甜适口, 无异味	
	椰子汁果肉罐头	酸甜适口, 无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质		

2.3 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	
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥	1.0	GB/T 10786
固形物含量 (%),	≥	15	GB/T 10786
总酸 (以一水柠檬酸计), g/100mL	≤	1.0	GB/T 12465
pH		3.5-5.0	GB/T 10786
氰化物 (以HCN计), mg/L	≤	0.05	GB/T 5009.36
展青霉素, μg/kg	≤	10	GB 5009.185
三氯蔗糖 (蔗糖素), g/L	≤	0.10	GB 22255
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.2	GB/T 5009.140
阿斯巴甜, g/kg	≤	0.2	GB 5009.263
柠檬黄, g/kg	≤	0.05	GB/T 21916
日落黄, g/kg	≤	0.05	GB/T 21916
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.04	GB 5009.12
铜 (以Cu计), mg/kg	≤	4.5	GB 5009.13
铁 (以Fe计) mg/kg	≤	15	GB 5009.90
锌 (以Zn计), mg/kg	≤	5.0	GB 5009.14
锡 (以Sn计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和, mg/kg	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90

*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标应符合商业无菌要求

检测方法应符合GB 4789.26的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762

的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

H N

Q B

编制说明

果汁果肉罐头是以椰果、白砂糖、冰糖为原料，加入生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩椰子汁）、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、食用盐、柠檬黄、日落黄、食用香精（荔枝香精、梨香精、橙香精、芒果香精、菠萝香精、水蜜桃香精、柠檬香精、椰子香精），经加工、处理、调配、灌装、封口、高温杀菌包装制成果汁含量 $\geq 10\%$ 、果肉含量 $\geq 15\%$ 等工艺制成的果汁果肉罐头。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准法》的有关规定，参照GB/T 10784《罐头食品的分类》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求来制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了果汁果肉罐头的分类、要求、以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762规定。

许昌县红威食品有限公司

2017年06月07日