



417106S-2020



夏邑县江海食品厂企业标准

Q/XJH 0001S-2020

西米露水果罐头（酸奶味）

2020-12-18 发布

2020-12-18 实施

夏邑县江海食品厂 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由夏邑县江海食品厂提出并起草。

本标准起草人：程振江。

H N

Q B

西米露水果罐头（酸奶味）

1 范围

本标准规定了西米露水果罐头（酸奶味）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜或速冻（黄桃、白桃、橘子、菠萝、葡萄、椰果、枣、香蕉、柠檬、草莓、苹果、梨、洋梨、杏、山楂、樱桃、木瓜、芒果、荔枝、枇杷、火龙果、桑葚、蓝莓、猕猴桃、西瓜、海棠中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、西米、白砂糖、果葡糖浆、发酵乳（以全脂奶粉为原料，添加嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌中的一种或几种发酵而成）、椰浆，再添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、木糖醇、柠檬酸、维生素C、抗坏血酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、琼脂、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、复配食品添加剂（羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、瓜尔胶、结冷胶、柠檬酸钠）、乙基麦芽酚、卡拉胶、乳酸、酸奶香精、牛奶香精、乳酸香精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、胭脂树橙、食用香精）中的一种或几种，经预煮、调配、均质、灌装、封口、杀菌、包装加工而成的西米露水果罐头（酸奶味）。

根据水果不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜（黄桃、白桃、橘子、菠萝、葡萄、椰果、枣、香蕉、柠檬、草莓、苹果、梨、洋梨、杏、山楂、樱桃、木瓜、芒果、荔枝、枇杷、火龙果、桑葚、蓝莓、猕猴桃、西瓜、海棠）应新鲜，色泽均匀，允许有些微机械损伤，无病虫害、无腐烂、无霉变、无杂质，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 速冻（黄桃、白桃、橘子、菠萝、葡萄、椰果、枣、香蕉、柠檬、草莓、苹果、梨、洋梨、杏、山楂、樱桃、木瓜、芒果、荔枝、枇杷、火龙果、桑葚、蓝莓、猕猴桃、西瓜、海棠）应符合 NY/T 2983 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.10 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。
- 2.1.11 椰浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.12 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.22 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.27 酸奶香精、牛奶香精、乳酸香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 植脂末应符合 QB/T 4791 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	检 验 方 法
容 器	密封完好，无泄漏，无胖听或无胀袋。镀锡薄板容器外表无锈，内壁涂料无脱落	取适量样品，倒入一洁净透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查容器
性 状	密封完好，具有本品应有的性状	
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有糖水水果罐头应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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		
固形物, %	≥	30	GB/T 10786	
可溶性固形物(以20℃, 折光计法), %	≥	10	GB/T 10786	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12	
^a 锡(以Sn计), mg/kg	≤	250	GB 5009.16	
^b 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140	
^b 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤	1.0	GB 5009.263	
^b 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255	
展青霉素, μg/kg	仅适用于以苹果、山楂为原料的混合产品	≤	20	GB 5009.185
	仅适用于以苹果、山楂为原料的单一产品	≤	50	
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品检测; ^b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 * 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、可溶性固形物、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜或速冻（黄桃、白桃、橘子、菠萝、葡萄、椰果、枣、香蕉、柠檬、草莓、苹果、梨、洋梨、杏、山楂、樱桃、木瓜、芒果、荔枝、枇杷、火龙果、桑葚、蓝莓、猕猴桃、西瓜、海棠中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、西米、白砂糖、果葡糖浆、发酵乳（以全脂奶粉为原料，添加嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌中的一种或几种发酵而成）、椰浆，再添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、木糖醇、柠檬酸、维生素C、抗坏血酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、琼脂、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、复配食品添加剂（羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、瓜尔胶、结冷胶、柠檬酸钠）、乙基麦芽酚、卡拉胶、乳酸、酸奶香精、牛奶香精、乳酸香精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、胭脂树橙、食用香精）中的一种或几种，经预煮、调配、均质、灌装、封口、杀菌、包装加工而成的西米露水果罐头（酸奶味）。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县江海食品厂

QB