



417107S-2020



夏邑县江海食品厂企业标准

Q/XJH 0002S-2020

糖水水果罐头

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

糖水水果罐头

1 范围

本标准规定了糖水水果罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

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）为原料，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、木糖醇、柠檬酸、维生素C、抗坏血酸钠、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）、三氯蔗糖中的几种，经预处理、预煮、调配、灌装、封口、杀菌、包装加工而成的糖水水果罐头。

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 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。

2.1.2 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。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 维生素C应符合 GB 14754 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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, g/100g	≥	50.0	GB/T 10786
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	5	GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
锡 (以 Sn 计), mg/kg (仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品)	≤	250	GB 5009.16
展青霉素, μg/kg	仅适用于以苹果、山楂为原料的混合产品	≤	GB 5009.185
	仅适用于以苹果、山楂为原料的单一产品	≤	
^a 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
注1: a仅适用于添加该食品添加剂的产品;			
注2: *铅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 食品生产加工过程的卫生要求

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

2.7 其他要求

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、固形物、净含量及允许短缺量、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）为原料，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、木糖醇、柠檬酸、维生素C、抗坏血酸钠、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）、三氯蔗糖中的几种，经预处理、预煮、调配、灌装、封口、杀菌、包装加工而成的糖水水果罐头。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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