



410835S-2021



河南省徐佳福食品有限公司企业标准

Q/HXS 0005S-2021

水果罐头

2021-04-27 发布

2021-04-27 实施

河南省徐佳福食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省徐佳福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：易文浩。

H N
Q B

水果罐头

1 范围

本标准规定了水果罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜、冷藏、速冻或罐藏水果（黄桃、草莓、李子、桔子、苹果、葡萄、菠萝、枇杷、杨梅、荔枝、樱桃、无花果、梨、橙子、杏、猕猴桃、山楂、蓝莓）、椰果中的一种为主要原料，经原料预处理、装罐、加汤汁【汤汁是以生活饮用水、白砂糖、冰糖、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、柠檬酸、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、乳酸钙、添加或不添加食用香精（黄桃香精、草莓香精、李子香精、桔子香精、苹果香精、葡萄香精、椰果香精、菠萝香精、枇杷香精、杨梅香精、荔枝香精、樱桃香精、无花果香精、梨香精、橙子香精、杏香精、猕猴桃香精、山楂香精、蓝莓香精）中的一种、苹果汁、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）配制】、密封、杀菌、冷却而制成的水果罐头。

产品按主要水果原料不同分类，并按“主要水果原料名称+罐头”命名，如黄桃为主要水果原料，则命名为黄桃罐头；如菠萝为主要水果原料，则命名为菠萝罐头，依此类推。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜、冷藏水果（黄桃、草莓、李子、桔子、苹果、葡萄、菠萝、枇杷、杨梅、荔枝、樱桃、无花果、梨、橙子、杏、猕猴桃、山楂、蓝莓）应新鲜良好，成熟适度，风味正常，无严重畸形、干瘪，无病虫害及机械伤所引起的腐烂现象，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.2 速冻水果（黄桃、草莓、李子、桔子、苹果、葡萄、菠萝、枇杷、杨梅、荔枝、樱桃、无花果、梨、橙子、杏、猕猴桃、山楂、蓝莓）应符合NY/T 2983的规定。

2.1.3 罐藏水果（黄桃、草莓、李子、桔子、苹果、葡萄、菠萝、枇杷、杨梅、荔枝、樱桃、无花果、梨、橙子、杏、猕猴桃、山楂、蓝莓）应符合GB 7098的规定。

2.1.4 椰果应符合NY/T 1522的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定

2.1.6 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.7 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。

2.1.8 L-阿拉伯糖应符合QB/T 4321的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.10 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。

2.1.11 乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.13 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.14 苹果汁应符合GB/T 18963的规定。

2.1.15 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。

2.1.16 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.17 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。

2.1.18 食用香精（黄桃香精、草莓香精、李子香精、桔子香精、苹果香精、葡萄香精、椰果香精、菠萝香精、枇杷香精、杨梅香精、荔枝香精、樱桃香精、无花果香精、梨香精、橙子香精、杏香精、猕猴桃香精、山楂香精、蓝莓香精）应符合GB 30616的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
容器	密封完好，无泄漏、无旁听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	从样品抽取 50g，观察包装容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味。
性状	均匀一致，无明显分层和析水	
色泽	具有该产品固有的色泽	
滋味、气味	具有该产品固有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
	草莓罐头	杏罐头 苹果罐头 桔子罐头 李子罐头 樱桃罐头 梨罐头 黄桃罐头 椰果罐头	菠萝罐头 葡萄罐头	无花果 罐头	猕猴桃罐头 橙子罐头 蓝莓罐头	

固形物， %	≥	40	50	45	64	50	GB/T 10786
可溶性固形物（以 20℃折光计）， %		8~25	8~22	8~22	≥58	8~25	GB/T10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9					GB 5009.12
^a 锡（以 Sn 计）， mg/kg	≤	250					GB 5009.16
三氯蔗糖， g/kg	≤	0.25					GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯， g/kg	≤	1.0					GB 5009.263
展青霉素， μg/kg	≤	20(限添加苹果汁的产品)					GB 5009.185
		50(限以苹果、山楂为主要原料的产品)					
注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的水果罐头。							

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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合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

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

编制说明

水果罐头是以新鲜、冷藏、速冻或罐藏水果（黄桃、草莓、李子、桔子、苹果、葡萄、菠萝、枇杷、杨梅、荔枝、樱桃、无花果、梨、橙子、杏、猕猴桃、山楂、蓝莓）、椰果中的一种为主要原料，经原料预处理、装罐、加汤汁【汤汁是以生活饮用水、白砂糖、冰糖、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、柠檬酸、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、乳酸钙、添加或不添加食用香精（黄桃香精、草莓香精、李子香精、桔子香精、苹果香精、葡萄香精、椰果香精、菠萝香精、枇杷香精、杨梅香精、荔枝香精、樱桃香精、无花果香精、梨香精、橙子香精、杏香精、猕猴桃香精、山楂香精、蓝莓香精）中的一种、苹果汁、果葡糖浆、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）配制】、密封、杀菌、冷却而制成的水果罐头。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

草莓罐头固形物含量参照 QB/T 4632 制定；枇杷罐头固形物含量参照 QB/T 2391 制定；杨梅、荔枝罐头固形物含量参照 QB/T 1380 制定；山楂罐头固形物含量参照 QB/T 1381 制定；菠萝罐头固形物含量参照 GB/T 13207 制定；葡萄罐头固形物含量参照 QB/T 1382 制定。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省徐佳福食品有限公司