



410969S-2021



鹤壁金地食品配料有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2021

水果罐头

2021-05-09 发布

2021-05-09 实施

鹤壁金地食品配料有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁金地食品配料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蒋明利、李永恒。

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。

本标准适用于以黄桃、菠萝、草莓、芒果、蓝莓、枣、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、梨、桔子、橙、葡萄、李子、桑葚、火龙果、木瓜、哈密瓜、荔枝中的一种或多种为原料，加入或不加入番茄、胡萝卜、黄瓜中的一种或几种，经预处理、切丁或打浆或榨汁、加入或不加入生活饮用水、煮制、加入或不加入白砂糖、果葡糖浆、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉）、柠檬酸、抗坏血酸、羧甲基纤维素钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、纽甜、三氯蔗糖、乳酸菌（植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌）、甜菜红、 β -胡萝卜素、胭脂红、食品用香精（水果香精、乳味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经包装、杀菌、冷却加工而成的水果罐头。

根据工艺不同可分为不同类型：水果粒（块）罐头、水果浆汁罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 黄桃、菠萝、草莓、芒果、蓝莓、枣、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、梨、桔子、橙、葡萄、李子、桑葚、火龙果、木瓜、哈密瓜、荔枝、番茄、胡萝卜、黄瓜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。

2.1.5 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.7 抗坏血酸应符合GB 14754的规定。

2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。

2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。

2.1.11 纽甜应符合GB 29944的规定。

2.1.12 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.13 乳酸菌应符合QB/T 4575的规定。

2.1.14 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。

2.1.15 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。

2.1.16 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。

2.1.17 食品用香精（水果香精、乳味香精）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，无胖听或胀袋。使用金属材料的包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取样品 1 份，检查容器，将样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	具有产品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，咸香可口，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，%（不适用于水果浆汁罐头）	≥ 55	GB/T 10786
可溶性固形物，%	≥ 0.5	GB/T 12143
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	50（以苹果、山楂为原料的单一产品）	GB 5009.185
	20（以苹果、山楂为原料的混合产品）	
锡 ^b （以 Sn 计），mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a仅适用于使用相应食品添加剂的产品； ^b仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。		

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求，检验方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

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

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物（不适用于水果浆汁罐头）、可溶性固形物、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄桃、菠萝、草莓、芒果、蓝莓、枣、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、梨、桔子、橙、葡萄、李子、桑葚、火龙果、木瓜、哈密瓜、荔枝中的一种或多种为原料，加入或不加入番茄、胡萝卜、黄瓜中的一种或几种，经预处理、切丁或打浆或榨汁、加入或不加入生活饮用水、煮制、加入或不加入白砂糖、果葡糖浆、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉）、柠檬酸、抗坏血酸、羧甲基纤维素钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、纽甜、三氯蔗糖、乳酸菌（植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌）、甜菜红、 β -胡萝卜素、胭脂红、食品用香精（水果香精、乳味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经包装、杀菌、冷却加工而成的水果罐头。

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》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提供依据。

本标准中抗坏血酸作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

鹤壁金地食品配料有限公司