



411692S-2021



商丘市君果食品有限公司企业标准

Q/SJS 0003S-2021

---

# 水果罐头

2021-07-23 发布

2021-07-23 实施

---

商丘市君果食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市君果食有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市君果食有限公司。

本标准主要起草人：戚振宇。

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，以及检验方法、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）、添加或不添加苹果汁、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 和 GB 15203 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、枇杷罐头、杨梅罐头、荔枝罐头、山楂罐头	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，% $\geq$	40	50	45	64	50	GB/T 10786
可溶性固形物（以 20℃折光计法），% $\geq$	8~25	8~22	8~22	$\geq 58$	8~25	GB/T 10786
*铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.8					GB 5009.12
<sup>a</sup> 锡（以Sn计），mg/kg $\leq$	250					GB 5009.16
三氯蔗糖，g/kg $\leq$	0.25					GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg $\leq$	1.0					GB 5009.263

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	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。			
*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 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括: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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 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）、添加或不添加苹果汁、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，草莓罐头固形物含量参照 QB/T 4632《草莓罐头》制定；枇杷罐头固形物含量参照 QB/T 2391《枇杷罐头》制定；杨梅、荔枝罐头固形物含量参照 QB/T 1380《热带、亚热带水果罐头》制定；山楂罐头固形物含量参照 QB/T 1381《山楂罐头》制定；菠萝罐头固形物含量参照 GB/T 13207《菠萝罐头》制定；葡萄罐头固形物含量参照 QB/T 1382《葡萄罐头》制定要求制订本企业标准，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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市君果食品有限公司

QB