



411888S-2021



河南德川食品有限公司企业标准

Q/HDC 0005S-2021

水果罐头

2021-08-13 发布

2021-08-13 实施

河南德川食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南德川食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙茂旭。

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或速冻水果【山楂、草莓、李子、梨、杏、柑橘、苹果、葡萄、菠萝、杨梅、蓝莓、荔枝、樱桃、黄桃、白桃、桃、柠檬、木瓜、芒果、猕猴桃、哈密瓜、枇杷、枣、枸杞】中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，加入椰果、新鲜或速冻马蹄（荸荠）、新鲜或速冻山药、新鲜或速冻甜玉米、西米（淀粉制品）、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、维生素C、食用盐、胭脂红、β-胡萝卜素、高粱红、羧甲基纤维素钠、果胶中的几种，经预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的水果罐头。

根据所用原料不同，产品分类如下：单一型水果罐头、混合型水果罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜水果、新鲜马蹄（荸荠）、新鲜山药、新鲜甜玉米应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 速冻水果应符合 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 椰果应符合 NY/T 490 的规定。
- 2.1.5 速冻马蹄（荸荠）、速冻山药、速冻甜玉米应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.6 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.20食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.21胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.22 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.23高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.24羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.25果胶应符合 GB 25533 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。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味	
内 容 物	性 状		具有本品应有的性状
	色 泽		具有产品应有的色泽
	气、滋味		具有产品应有的气味及滋味，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	\geq 50.0	GB/T 10786	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.8	GB 5009.12	
锡 (以 Sn 计), mg/kg	\leq 250	GB 5009.16	
^a 甜味剂	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	\leq 0.3	GB/T 5009.140
	环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	\leq 0.65	GB 5009.97
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	\leq 1.0	GB 5009.263
	三氯蔗糖, g/kg	\leq 0.25	GB 22255
^a 胭脂红, g/kg	\leq 0.1	GB 5009.35	
^a β -胡萝卜素, g/kg	\leq 1.0	GB 5009.83	
展青霉素, μ g/kg	\leq ^b 30 ^c 50	GB 5009.185	
注1: a仅适用于添加该种添加剂的产品; b仅适用于添加苹果、山楂的混合产品; c仅适用于单一型山楂罐头、单一型苹果罐头。			
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商业无菌的规定，按照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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N
Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜或速冻水果【山楂、草莓、李子、梨、杏、柑橘、苹果、葡萄、菠萝、杨梅、蓝莓、荔枝、樱桃、黄桃、白桃、桃、柠檬、木瓜、芒果、猕猴桃、哈密瓜、枇杷、枣、枸杞】中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，加入椰果、新鲜或速冻马蹄（荸荠）、新鲜或速冻山药、新鲜或速冻甜玉米、西米（淀粉制品）、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、维生素C、食用盐、胭脂红、β-胡萝卜素、高粱红、羧甲基纤维素钠、果胶中的几种，经预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、包装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》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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

河南德川食品有限公司