



412243S-2021



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0009S-2021

水果罐头

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：施红霞、闫丹。

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【龙眼肉（桂圆）、荔枝、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、橘子、菠萝（凤梨）、番荔枝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、甘蔗、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、哈密瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、黄皮果、椰果、红毛丹、胡柚、以色列蜜柚】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）、浓缩果汁【龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、桑葚、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、李子、桃、杨桃、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、沙棘、海棠果中的一种或几种】、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、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、甜菊糖苷、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、食用盐、胭脂红、β-胡萝卜素、乳酸钙、氯化钾、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、卡拉胶、植酸中的一种或几种，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。

根据产品所用原料不同，可分为：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 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.10果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.13乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.18乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.23D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.27β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.28乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.29氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.30醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.31乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.32羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.33羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.35瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.36果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.37黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.39植酸应符合 GB 1886.237 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
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		≥ 40.0	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.8	GB 5009.12
甜味剂	纽甜，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 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	≤ 0.65	GB 5009.97
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
	三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.27	SN/T 3854
a 胭脂红，g/kg		≤ 0.1	GB 5009.35
a β-胡萝卜素，g/kg		≤ 1.0	GB 5009.83
a 植酸，g/kg		≤ 0.2	GB 5009.153
展青霉素，μg/kg		b 50 c 30	GB 5009.185
d 锡（以Sn计），mg/kg		≤ 250	GB 5009.16
注1：a仅适用于添加该种添加剂的产品；b仅适用于主要原料为苹果和（或）山楂的产品；c适用于除b外的添加苹果、浓缩苹果汁、山楂的产品；d仅适用采用镀锡薄板容器包装的食品。			
注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标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、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜或速冻水果【龙眼肉（桂圆）、荔枝、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、橘子、菠萝（凤梨）、番荔枝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、甘蔗、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、哈密瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、黄皮果、椰果、红毛丹、胡柚、以色列蜜柚】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）、浓缩果汁【龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、桑葚、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、李子、桃、杨桃、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、沙棘、海棠果中的一种或几种】、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、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、甜菊糖苷、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、食用盐、胭脂红、β-胡萝卜素、乳酸钙、氯化钾、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、卡拉胶、植酸中的一种或几种，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。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）作为抗氧化剂使用。