



413099S-2022



夏邑县江海食品厂企业标准

Q/XJH 0004S-2022

装饰性水果罐头

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

夏邑县江海食品厂 发布

前 言

本标准由夏邑县江海食品厂提出并起草。

本标准起草人：程振江。

H N

Q B

装饰性水果罐头

1 范围

本标准规定了装饰性水果罐头的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜或速冻水果（樱桃、山楂、黄桃、菠萝、柑桔、草莓、梨、苹果、芒果、葡萄、桃、杨梅中的一种或几种）为主要原料，添加白砂糖、生活饮用水、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、甜菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、赤藓红、诱惑红中的几种，经原料预处理、染色、装罐、加糖水（生活饮用水、白砂糖）、密封、高温杀菌、冷却而制成的装饰性水果罐头。

根据原料种类不同分为：装饰性樱桃罐头、装饰性山楂罐头、装饰性黄桃罐头、装饰性菠萝罐头、装饰性柑桔罐头、装饰性草莓罐头、装饰性梨罐头、装饰性苹果罐头、装饰性芒果罐头、装饰性葡萄罐头、装饰性什锦罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜水果（樱桃、山楂、黄桃、菠萝、柑桔、草莓、梨、苹果、芒果、葡萄、桃、杨梅）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（樱桃、山楂、黄桃、菠萝、柑桔、草莓、梨、苹果、芒果、葡萄、桃、杨梅）应符合 NY/T 2983 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.6 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.7 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.8 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.11 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.12 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 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	从样品抽取适量检查其容器，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	同一种果肉形态大小大致均匀，无明显分层和析水	
色泽	具有该产品固有的色泽	
气、滋味	具有该产品固有的滋、气味，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,%	≥ 40	GB/T 10786	
可溶性固形物(20℃,折光法计), %	6~25		
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12	
^a 锡(以Sn计), mg/kg	≤ 250	GB 5009.16	
^b 展青霉素, μg/kg	单一型	50	GB 5009.185
	混合型	20	
^c 胭脂红(以胭脂红计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35	
^c 柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1		
^c 日落黄(以日落黄计), g/kg	≤ 0.2		
^c 亮蓝(以亮蓝计), g/kg	≤ 0.1		
^c 赤藓红(以赤藓红计), g/kg	≤ 0.1		
^c 诱惑红(以诱惑红计), g/kg	≤ 0.05		
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品检测; ^b 仅限于以苹果、山楂为原料的产品检测; ^c 仅限于添加此着色剂的产品检测; *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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

生产加工过程的卫生要求应符合 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、净含量及允许短缺量、固形物、可溶性固形物、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜或速冻水果（樱桃、山楂、黄桃、菠萝、柑桔、草莓、梨、苹果、芒果、葡萄、桃、杨梅中的一种或几种）为主要原料，添加白砂糖、生活饮用水、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠（或抗坏血酸）、甜菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、赤藓红、诱惑红中的几种，经原料预处理、染色、装罐、加糖水（生活饮用水、白砂糖）、密封、高温杀菌、冷却而制成的装饰性水果罐头。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县江海食品厂

H N
Q B