



413433S-2022



灵宝德利福食品有限公司企业标准

Q/LDLF 0001S-2022

水果罐头

2022-12-28 发布

2022-12-28 实施

灵宝德利福食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由灵宝德利福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:庄健杨、刘彦娟、马国兴。

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、橘子、金桔、苹果、葡萄、菠萝、蓝莓、荔枝、樱桃、黄桃、白桃、柠檬、桑椹、芒果、枇杷、猕猴桃、哈密瓜、西瓜、木瓜、枣、枸杞、椰果中的一种或几种】为主要原料，经预处理、去皮或不去皮、分切或不分切、预煮或不预煮，加入生活饮用水，添加白砂糖、冰糖、红糖、果葡糖浆、酵素（苹果、山药、金桔、麦芽糊精）、果胶、胭脂红、蜂蜜、米酿（糯米、净化水、白砂糖）、银耳、浓缩桃汁（浆）、浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、葡萄干、石花菜（藻类植物）、红豆、绿豆、莲子、薏米、黑米、紫米、大麦仁、芋头（芋圆）、西米（淀粉制品）、甜玉米、笋玉米、仙草冻（仙草粉、白糖、水）、阿达子（木薯粉、水）、食品添加剂[柠檬酸、乳酸钙、维生素C、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇、羧甲基纤维素钠、食品用香精（菠萝香精、椰子香精、荔枝香精中的一种或几种）中的一种或几种]、中的几种，经调配、装罐、加汤、封口、杀菌冷却、检查包装工序制成的水果罐头。

根据所用原料不同，产品分为：单一型水果罐头、混合型水果罐头、风味类水果罐头（汤汁罐头）（小吊梨汤、四果汤、水果捞）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜或速冻水果应新鲜、冷藏或速冻良好，果实新鲜饱满、成熟适度，风味正常，无畸形、霉烂、病虫害、机械伤。具有本品种应有的果形和香味，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 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 20882.4和GB 15203的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。

2.1.6 乳酸钙应符合 GB 1886.21的规定。

2.1.7 维生素C应符合GB 14754的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.9 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。

2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。

2.1.11 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.12 酵素应符合 QB/T 5323的规定。

2.1.13 米酿应符合NY/T 1885的规定。

- 2.1.14 银耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.16 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.18 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.19 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.20 葡萄干应符合NY/T 705的规定。
- 2.1.21 石花菜（藻类植物）应符合SC/T 3217和GB 19643的规定。
- 2.1.22 红豆、绿豆应符合NY/T 285和GB 2715的规定。
- 2.1.23 莲子应符合NY/T 1504的规定。
- 2.1.24 薏米应符合应符合LS/T 3112和GB 2715的规定。
- 2.1.25 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。
- 2.1.26 紫米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.27 大麦仁应符合NY/T 891和GB 2715的规定。
- 2.1.28 甜玉米、笋玉米应符合NY/T 523的规定。
- 2.1.29 芋头（芋圆）、阿达子、西米应符合GB 2713的规定。
- 2.1.30 食品用香精（菠萝香精、椰子香精、荔枝香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.31 浓缩桃汁（浆）、浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.32 仙草冻应符合Q/FJBS 0009S的规定。（见附录A）

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
色泽	具有该品种产品应有的色泽，同一罐内色泽一致，汤汁澄清较透明	按照GB/T 10786 罐头食品的检验方法取适量样品，检验容器，将内容物倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋味及气味	具有该品种产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有该品种产品应有的形态，肉质均匀，软硬适度，块形完整，同一罐内果块大小均匀，去皮后不得残存果皮。允许有少量果肉碎屑。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
容器	密封完好，无泄漏、无胀罐或无胖听，外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	

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
固形物含量, %	单一型水果罐头、混合型水果罐头	50	GB/T 10786
	风味类水果罐头（汤汁罐头）	35	
pH值		3.4~4.0	GB 5009.237
可溶性固形物（20℃，折光计法），%		5.0~20.0	GB/T 10786
^a 三氯蔗糖, g/kg		≤ 0.25	GB 22255
^a 胭脂红, g/kg		≤ 0.1	GB 5009.35
[*] 铅（以Pb计），mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
^b 锡（以Sn计），mg/kg		≤ 250	GB 5009.16
展青霉素, μg/kg	仅适用于单一型苹果、山楂罐头	50	GB 5009.185
	仅适用于添加苹果、山楂、浓缩苹果汁（浆）的混合型水果罐头和风味类水果罐头（汤汁罐头）	20	
^c 米酵菌酸, mg/kg		≤ 0.25	GB 5009.189
注： [*] 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a 仅适用于添加该种添加剂的产品； ^b 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品； ^c 仅适用于添加银耳的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌要求，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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 8950、GB 14881和GB/T 20938 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、可溶性固形物含量、pH 值、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

Q/FJBS

福建碧山食品有限公司企业标准

Q/FJBS 0009S—2021

仙草冻

漳州市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 05963500085-(2022)
备案日期: 2022年01月06日
该标准备案为存档备案行为, 标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2021-11-25 发布

2021-12-25 实施

福建碧山食品有限公司 发布

Q/FJ88 00098—2021

前 言

本标准编写格式按GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行编写。

本标准中的感官指标、可溶性固形物含量根据产品特征制定，铅、锡依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定并严于GB 2762，微生物指标执行罐头食品商业无菌，食品添加剂依据GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。

本标准由福建碧山食品有限公司提出。

本标准负责起草单位：福建碧山食品有限公司。

本标准主要起草人：陈志华、蔡建辉。

Q/FJBS 0009S—2021

仙草冻

1 范围

本标准规定了仙草冻的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以饮用水、仙草粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉、白砂糖、蜂蜜、碳酸氢钠为辅料，经溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却、包装等工序加工制成的可直接食用的仙草冻。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 28030 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005年]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 仙草粉：应符合供应商备案有效的食品安全企业标准的要求。

3.1.2 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637 的要求。

Q/FJ88 00098—2021

- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.5 蜂蜜：应符合 GB 14963 的要求。
- 3.1.6 磷酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	呈棕褐色至黑褐色
组织形态	呈颗粒状，组织无粘连中，允许有少量液体析出
滋味与气味	味甜、微苦，具有仙草冰独特风味，无异味
杂 质	无正常视力可见外的杂质

3.3 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
可溶性固形物 ^a (以 20℃折光计)，%	≥ 2.0
糖(以 Ps 计)，mg/kg	< 0.5
磷 ^b (以 Sa 计)，mg/kg	< 250
^a 仅限于添加了白砂糖、蜂蜜的产品。	
^b 仅限于玻璃罐钢板容器包装的产品。	

3.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求。

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005 年]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 食品添加剂

- 3.6.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
- 3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

Q/FJBS 0009S—2021

在正常条件下,将被测样品倒在洁净的白搪瓷盘中,观察其色泽、组织形态、杂质,嗅其气味,尝其滋味。

4.2 理化检验

4.2.1 可溶性固形物:按 GB/T 10786 规定的方法测定。

4.2.2 铅:按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.3 锡:按 GB 5009.16 规定的方法测定。

4.3 微生物检验

按 GB 4789.26 规定的方法测定。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一批投料生产的同一品种、同一规格的产品为一贯批。

5.2 抽样

从同一批的产品中随机抽取样品,抽样基数不少于 200 个小包装,抽取样品不少于 12 个最小独立包装。样品分成 2 份,1 份检验,1 份备查。

5.3 检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验,检验合格后方可出厂。出厂检验项目为:感官指标、净含量、可溶性固形物、微生物指标。

5.3.2 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目。每年进行 1~2 次型式检验,有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 停产三个月以上再恢复生产时;
- c) 原料或工艺出现大的变化时;
- d) 产品质量出现明显波动时;
- e) 食品安全监管部门需要检验时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部符合本标准规定时,判定该批产品为合格品。

Q/FJBS 0009S—2021

5.4.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

5.4.3 检验结果中如有不合格项（微生物指标除外），可双倍取样复检，复检结果合格时，则判定该批产品为合格品，如仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。

6.2 包装

内包装采用金属容器、复合食品包装袋、塑料袋或塑料成型容器包装，金属容器应符合 GB 4805.9 的要求，塑料袋或塑料成型容器应符合 GB 4806.7 的要求，复合食品包装袋应符合 GB 9683 的要求，其它包装材料应符合国家相关食品包装卫生标准的要求，包装应严密，确保无泄漏。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨、防潮，不得与有毒、有害、有气味的物品混运。搬运时应轻拿、轻放。

6.4 贮存

成品在常温下保存，成品库应清洁、卫生、通风、干燥，不得混贮有毒、有气味的物品，并防止阳光直接照射。

7 保质期

按不同包装方式分别确定产品保质期，具体以产品标签上标示的保质期限为准。

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、橘子、金桔、苹果、葡萄、菠萝、蓝莓、荔枝、樱桃、黄桃、白桃、柠檬、桑椹、芒果、枇杷、猕猴桃、哈密瓜、西瓜、木瓜、枣、枸杞、椰果中的一种或几种】为主要原料，经预处理、去皮或不去皮、分切或不分切、预煮或不预煮，加入生活饮用水，添加白砂糖、冰糖、红糖、果葡糖浆、酵素（苹果、山药、金桔、麦芽糊精）、果胶、胭脂红、蜂蜜、米酿（糯米、净化水、白砂糖）、银耳、浓缩桃汁（浆）、浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、葡萄干、石花菜（藻类植物）、红豆、绿豆、莲子、薏米、黑米、紫米、大麦仁、芋头（芋圆）、西米（淀粉制品）、甜玉米、笋玉米、仙草冻（仙草粉、白糖、水）、阿达子（木薯粉、水）、食品添加剂[柠檬酸、乳酸钙、维生素 C、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇、羧甲基纤维素钠、食品用香精（菠萝香精、椰子香精、荔枝香精中的一种或几种）中的一种或几种]、中的几种，经调配、装罐、加汤、封口、杀菌冷却、检查包装工序制成的水果罐头。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，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。

本标准中维生素 C、D-异抗坏血酸钠作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

灵宝德利福食品有限公司