



410026S-2022



商丘市君果食品有限公司企业标准

Q/SJS 0004S-2022

果酱罐头

2022-01-05 发布

2022-01-05 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品有限公司提出并起草。

本标准起草人：戚振宇。

H N
Q B

果酱罐头

1 范围

本标准规定了果酱罐头的分类、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（菠萝、木瓜、芒果、草莓、柠檬、葡萄、桔子、哈密瓜、提子、蔓越莓、猕猴桃、杨梅、菠萝蜜、石榴、火龙果、红枣、苹果、山楂、樱桃、百香果、杏、雪梨、枇杷、蓝莓、桃、香蕉、榴莲、橙子、柚子）中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、白砂糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、魔芋粉、奶油、食用盐、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、黄原胶、刺槐豆胶、明胶、山梨酸钾、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰磺胺酸钾、糖精钠、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、氯化钙、乙二胺四乙酸二钠、阿斯巴甜、羧甲基纤维素钠、果胶、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香精（菠萝香精、木瓜香精、芒果香精、草莓香精、柠檬香精、葡萄香精、桔子香精、哈密瓜香精、提子香精、蔓越莓香精、猕猴桃香精、杨梅香精、菠萝蜜香精、石榴香精、火龙果香精、红枣香精、苹果香精、山楂香精、樱桃香精、百香果香精、杏香精、梨香精、枇杷香精、蓝莓香精、桃香精、香蕉香精、榴莲香精、橙子香精、柚子香精中的一种或几种）中的几种，经原料预处理（清洗、或去皮、或去核、或修整、或切粒）、调配、煮制、浓缩、灌装、杀菌、包装工艺加工制成的果酱罐头。

根据原料种类的不同分为：菠萝果酱罐头、木瓜果酱罐头、芒果果酱罐头、草莓果酱罐头、柠檬果酱罐头、葡萄果酱罐头、桔子果酱罐头、哈密瓜果酱罐头、提子果酱罐头、蔓越莓果酱罐头、猕猴桃果酱罐头、杨梅果酱罐头、菠萝蜜果酱罐头、石榴果酱罐头、火龙果果酱罐头、红枣果酱罐头、苹果果酱罐头、罐山山楂果酱罐头、樱桃果酱罐头、百香果果酱罐头、杏果酱罐头、雪梨果酱罐头、枇杷果酱罐头、蓝莓果酱罐头、桃子果酱罐头、香蕉果酱罐头、榴连果酱罐头、橙子果酱罐头、柚子果酱罐头、什锦果酱罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜水果（菠萝、木瓜、芒果、草莓、柠檬、葡萄、桔子、哈密瓜、提子、蔓越莓、猕猴桃、杨梅、菠萝蜜、石榴、火龙果、红枣、苹果、山楂、樱桃、百香果、杏、雪梨、枇杷、蓝莓、桃、香蕉、榴莲、橙子、柚子）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（菠萝、木瓜、芒果、草莓、柠檬、葡萄、桔子、哈密瓜、提子、蔓越莓、猕猴桃、杨梅、菠萝蜜、石榴、火龙果、红枣、苹果、山楂、樱桃、百香果、杏、雪梨、枇杷、蓝莓、桃、香蕉、榴莲、橙子、柚子）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 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.5 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.7 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.11 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.12 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.19 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.20 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.23 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.24 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.25 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.26 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.27 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.30 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.31 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.32 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.35 L-苹果酸应符合 GB1886.40 的规定。
- 2.1.36 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.37 食品用香精（菠萝香精、木瓜香精、芒果香精、草莓香精、柠檬香精、葡萄香精、桔子香精、

哈密瓜香精、提子香精、蔓越莓香精、猕猴桃香精、杨梅香精、菠萝蜜香精、石榴香精、火龙果香精、红枣香精、苹果香精、山楂香精、樱桃香精、百香果香精、杏香精、梨香精、枇杷香精、蓝莓香精、桃香精、香蕉香精、榴莲香精、橙子香精、柚子香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.38 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50g，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、观察包装容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。
性状	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
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥	25 GB/T 10786
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9 GB 5009.12
^a 锡（以Sn计），mg/kg	≤	250 GB 5009.16
^b 展青霉素，μg/kg	≤	50（山楂果酱罐头、苹果果酱罐头） 30（什锦果酱罐头） GB 5009.185
^c 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
^c 苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	0.3
^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 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
^c 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.97
^c 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
^c 糖精钠（以糖精钠计），g/kg	≤	0.2 GB 5009.28
^c 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.45 GB 22255

^c 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
^c 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.07	GB 5009.278
^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 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1； *该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、可溶性固形物、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜或速冻水果（菠萝、木瓜、芒果、草莓、柠檬、葡萄、桔子、哈密瓜、提子、蔓越莓、猕猴桃、杨梅、菠萝蜜、石榴、火龙果、红枣、苹果、山楂、樱桃、百香果、杏、雪梨、枇杷、蓝莓、桃、香蕉、榴莲、橙子、柚子）中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、白砂糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、魔芋粉、奶油、食用盐、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、黄原胶、刺槐豆胶、明胶、山梨酸钾、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰磺胺酸钾、糖精钠、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、氯化钙、乙二胺四乙酸二钠、阿斯巴甜、羧甲基纤维素钠、果胶、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香精（菠萝香精、木瓜香精、芒果香精、草莓香精、柠檬香精、葡萄香精、桔子香精、哈密瓜香精、提子香精、蔓越莓香精、猕猴桃香精、杨梅香精、菠萝蜜香精、石榴香精、火龙果香精、红枣香精、苹果香精、山楂香精、樱桃香精、百香果香精、杏香精、梨香精、枇杷香精、蓝莓香精、桃香精、香蕉香精、榴莲香精、橙子香精、柚子香精中的一种或几种）中的几种，经原料预处理（清洗、或去皮、或去核、或修整、或切粒）、调配、煮制、浓缩、灌装、杀菌、包装工艺加工制成的果酱罐头。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准维生素C（抗坏血酸）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。

商丘市君果食品有限公司