



410454S-2022



兰考金菇园食品有限公司企业标准

Q/JGY 0002S-2022

# 水果罐头（酸奶味）

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

兰考金菇园食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由兰考金菇园食品有限公司提出。

本标准由兰考金菇园食品有限公司起草。

本标准主要起草人：崔培安。

H N

Q B

# 水果罐头（酸奶味）

## 1 范围

本标准规定了水果罐头（酸奶味）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（黄桃、白桃、菠萝、椰果、草莓、梨、木瓜、芒果、火龙果、百香果中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、白砂糖、发酵乳【以全脂奶粉为原料，添加乳酸菌（嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌中的一种或几种）发酵而成】，再添加果葡糖浆、西米、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、维生素C、抗坏血酸钠、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、乙基麦芽酚、酸奶香精、牛奶香精、乳酸香精中的一种或几种，经预煮、调配、均质或不均质、灌装、封口、杀菌、包装加工而成的水果罐头（酸奶味）。

根据水果不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜（黄桃、白桃、菠萝、草莓、梨、木瓜、芒果、火龙果、百香果）应新鲜、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 速冻（黄桃、白桃、菠萝、草莓、梨、木瓜、芒果、火龙果、百香果）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 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.14 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.15 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.19 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 酸奶香精、牛奶香精、乳酸香精应符合 GB 30616 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，无胖听或无胀袋。镀锡薄板容器外表无锈，内壁涂料无脱落	取出适量样品，检查容器，称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	具有该品种应有的性状	
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有该品种应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 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，%	≥ 35	GB/T 10786
铅*(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
锡 <sup>a</sup> （以 Sn 计），mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
<sup>b</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
<sup>b</sup> 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品； b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

## 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，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

## 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、商业无菌。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（黄桃、白桃、菠萝、椰果、草莓、梨、木瓜、芒果、火龙果、百香果中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、白砂糖、发酵乳【以全脂奶粉为原料，添加乳酸菌（嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌中的一种或几种）发酵而成】，再添加果葡糖浆、西米、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、维生素C、抗坏血酸钠、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、乙基麦芽酚、酸奶香精、牛奶香精、乳酸香精中的一种或几种，经预煮、调配、均质或不均质、灌装、封口、杀菌、包装加工而成的水果罐头（酸奶味）。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中维生素C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。

兰考金菇园食品有限公司