



410696S-2022



商丘市卓客食品有限公司企业标准

Q/SZS 0003S-2022

果酱

2022-03-24 发布

2022-03-24 实施

商丘市卓客食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市卓客食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李全意、郭艳伟。

H N

Q B

果酱

1 范围

本标准规定了果酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果【草莓、芒果、水蜜桃、黄桃、蓝莓、菠萝、西番莲（百香果）、西柚、哈密瓜、玫瑰蜜瓜、猕猴桃（奇异果）、葡萄、山楂、西瓜、石榴、树莓、黑莓、蔓越莓、荔枝、龙眼（桂圆）、菠萝蜜、橙、番木瓜、柑橘、火龙果、梨、李子、柠檬、枇杷、苹果、提子、桑葚、沙棘、柿子、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、榴莲、番石榴、芭乐、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、覆盆子、红枣、椰子果、黄皮中的一种或几种】、果汁（浆）【草莓汁（浆）、芒果汁（浆）、水蜜桃汁（浆）、黄桃汁（浆）、蓝莓汁（浆）、菠萝汁（浆）、西番莲（百香果）汁（浆）、西柚汁（浆）、哈密瓜汁（浆）、玫瑰蜜瓜汁（浆）、猕猴桃汁（浆）、葡萄汁（浆）、山楂汁（浆）、西瓜汁（浆）、石榴汁（浆）、树莓汁（浆）、黑莓汁（浆）、蔓越莓汁（浆）、荔枝汁（浆）、龙眼（桂圆）汁（浆）、菠萝蜜汁（浆）、橙汁（浆）、番木瓜汁（浆）、柑橘汁（浆）、火龙果汁（浆）、梨汁（浆）、李子汁（浆）、柠檬汁（浆）、枇杷汁（浆）、苹果汁（浆）、提子汁（浆）、桑葚汁（浆）、沙棘汁（浆）、柿子汁（浆）、甜瓜汁（浆）、青瓜汁（浆）、无花果汁（浆）、香蕉汁（浆）、杏汁（浆）、雪莲果汁（浆）、杨桃汁（浆）、樱桃汁（浆）、柚子汁（浆）、榴莲汁（浆）、番石榴汁（浆）、莲雾汁（浆）、番荔枝汁（浆）、杨梅汁（浆）、乌梅汁（浆）、桔子汁（浆）、覆盆子汁（浆）、红枣汁（浆）、椰子果汁（浆）、黄皮汁（浆）中的一种或几种】、浓缩果汁（浆）【浓缩草莓汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩西番莲（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩西柚汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩玫瑰蜜瓜汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩奇异果汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩黑莓汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩龙眼汁（浆）、浓缩桂圆汁（浆）、浓缩菠萝蜜汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩李子汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩苹果汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩柿子汁（浆）、浓缩甜瓜汁（浆）、浓缩青瓜汁（浆）、浓缩无花果汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩杏汁（浆）、浓缩雪莲果汁（浆）、浓缩杨桃汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩芭乐汁（浆）、浓缩莲雾汁（浆）、浓缩番荔枝汁（浆）、浓缩杨梅汁（浆）、浓缩乌梅汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩覆盆子汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩椰子果汁（浆）、浓缩黄皮汁（浆）中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加白砂糖、赤砂糖、生活饮用水、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、冰糖、茉莉花、桂花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐花、玫瑰茄、桔梗、酸枣、阿胶、银耳、花生衣粉、黑芝麻、百合、莲子、荷叶、鸡内金、余甘子、薄荷、枸杞、冬瓜、水果提取物【草莓提取物、芒果提取物、水蜜桃提取物、黄桃提取物、蓝莓提取物、菠萝提取物、西番莲提取物（百香果提取物）、

西柚提取物、哈密瓜提取物、玫瑰蜜瓜提取物、猕猴桃提取物（奇异果提取物）、葡萄提取物、山楂提取物、西瓜提取物、树莓提取物、黑莓提取物、蔓越莓提取物、荔枝提取物、龙眼提取物（桂圆提取物）、菠萝蜜提取物、橙提取物、番木瓜提取物、柑橘提取物、火龙果提取物、梨提取物、李子提取物、柠檬提取物、枇杷提取物、苹果提取物、提子提取物、桑葚提取物、沙棘提取物、柿子提取物、甜瓜提取物、青瓜提取物、无花果提取物、香蕉提取物、杏提取物、雪莲果提取物、杨桃提取物、樱桃提取物、柚子提取物、榴莲提取物、番石榴提取物（芭乐提取物）、莲雾提取物、番荔枝提取物、杨梅提取物、乌梅提取物、桔子提取物、覆盆子提取物、红枣提取物、椰子果提取物、黄皮提取物中的一种或几种】、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、果胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、改性大豆磷脂、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、苋菜红、胭脂红、红曲红、葡萄皮红、亮蓝、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、叶黄素、柠檬黄、日落黄、焦糖色中的一种或几种】、食品用香精（草莓味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、黄桃味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、西番莲味香精、百香果味香精、西柚味香精、哈密瓜味香精、玫瑰蜜瓜味香精、猕猴桃味香精、奇异果味香精、葡萄味香精、山楂味香精、西瓜味香精、树莓味香精、黑莓味香精、蔓越莓味香精、荔枝味香精、龙眼味香精、桂圆味香精、菠萝蜜味香精、橙味香精、番木瓜味香精、柑橘味香精、火龙果味香精、梨味香精、李子味香精、柠檬味香精、枇杷味香精、苹果味香精、提子味香精、桑葚味香精、沙棘味香精、柿子味香精、甜瓜味香精、青瓜味香精、无花果味香精、香蕉味香精、杏味香精、雪莲果味香精、杨桃味香精、樱桃味香精、柚子味香精、榴莲味香精、番石榴味香精、芭乐味香精、莲雾味香精、番荔枝味香精、杨梅味香精、乌梅味香精、桔子味香精、覆盆子味香精、红枣味香精、椰子果味香精、黄皮味香精、杂果味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、加热、灌装、杀菌、包装加工而成的果酱。

按照原辅料添加不同可分为：果酱和风味果酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水果、桂花、茉莉花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐花、冬瓜应符合无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 果汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 赤砂糖应符合 GB/T 35884 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 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.8 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 玫瑰茄应符合原卫生部公告《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.11 桔梗、酸枣、阿胶、百合、莲子、荷叶、鸡内金、余甘子、薄荷、枸杞、黑芝麻应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 银耳应符合 GB 7096 和 NY/T 834 的规定。
- 2.1.13 水果提取物、花生衣粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.20 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.25 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.26 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.29 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.30 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.31 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.32 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.33 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.37 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.38 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。

- 2.1.39 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.40 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.41 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.42 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.43 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.44 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.45 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.46 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.47 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.48 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.49 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.50 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.51 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.52 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.53 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.54 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.55 食品用香精应符合 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
性 状	液体	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
		果酱	风味果酱	
可溶性固形物（以 20℃折光计）	≥	25	-	GB/T 10786
总糖，g/100g	≤	-	65	GB 5009.8
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8		GB 5009.12

环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.45	GB 22255
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.22	SN/T 3854
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
胭脂红 ^a (以胭脂红计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
苋菜红 ^a (以苋菜红计), g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
亮蓝 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
叶黄素, g/kg	≤	0.05	GB 5009.248
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^c , mg/kg	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
锡 ^c (以 Sn 计), mg/kg	≤	250	GB 5009.16
<p>注：a、仅适用于添加该食品添加剂产品的检测； b、展青霉素仅适用添加苹果和山楂的产品检测； c、仅适用于金属罐装产品的检测；</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）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。</p>			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤ 150				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水果【草莓、芒果、水蜜桃、黄桃、蓝莓、菠萝、西番莲（百香果）、西柚、哈密瓜、玫瑰蜜瓜、猕猴桃（奇异果）、葡萄、山楂、西瓜、石榴、树莓、黑莓、蔓越莓、荔枝、龙眼（桂圆）、菠萝蜜、橙、番木瓜、柑橘、火龙果、梨、李子、柠檬、枇杷、苹果、提子、桑葚、沙棘、柿子、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、榴莲、番石榴、芭乐、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、覆盆子、红枣、椰子果、黄皮中的一种或几种】、果汁（浆）【草莓汁（浆）、芒果汁（浆）、水蜜桃汁（浆）、黄桃汁（浆）、蓝莓汁（浆）、菠萝汁（浆）、西番莲（百香果）汁（浆）、西柚汁（浆）、哈密瓜汁（浆）、玫瑰蜜瓜汁（浆）、猕猴桃汁（浆）、葡萄汁（浆）、山楂汁（浆）、西瓜汁（浆）、石榴汁（浆）、树莓汁（浆）、黑莓汁（浆）、蔓越莓汁（浆）、荔枝汁（浆）、龙眼（桂圆）汁（浆）、菠萝蜜汁（浆）、橙汁（浆）、番木瓜汁（浆）、柑橘汁（浆）、火龙果汁（浆）、梨汁（浆）、李子汁（浆）、柠檬汁（浆）、枇杷汁（浆）、苹果汁（浆）、提子汁（浆）、桑葚汁（浆）、沙棘汁（浆）、柿子汁（浆）、甜瓜汁（浆）、青瓜汁（浆）、无花果汁（浆）、香蕉汁（浆）、杏汁（浆）、雪莲果汁（浆）、杨桃汁（浆）、樱桃汁（浆）、柚子汁（浆）、榴莲汁（浆）、番石榴汁（浆）、莲雾汁（浆）、番荔枝汁（浆）、杨梅汁（浆）、乌梅汁（浆）、桔子汁（浆）、覆盆子汁（浆）、红枣汁（浆）、椰子果汁（浆）、黄皮汁（浆）中的一种或几种】、浓缩果汁（浆）【浓缩草莓汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩西番莲（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩西柚汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩玫瑰蜜瓜汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩奇异果汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩黑莓汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩龙眼汁（浆）、浓缩桂圆汁（浆）、浓缩菠萝蜜汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩李子汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩苹果汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩柿子汁（浆）、浓缩甜瓜汁（浆）、浓缩青瓜汁（浆）、浓缩无花果汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩杏汁（浆）、浓缩雪莲果汁（浆）、浓缩杨桃汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩芭乐汁（浆）、浓缩莲雾汁（浆）、浓缩番荔枝汁（浆）、浓缩杨梅汁（浆）、浓缩乌梅汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩覆盆子汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩椰子果汁（浆）、浓缩黄皮汁（浆）中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加白砂糖、赤砂糖、生活饮用水、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、冰糖、茉莉花、桂花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐花、玫瑰茄、桔梗、酸枣、阿胶、银耳、花生衣粉、黑芝麻、百合、莲子、荷叶、鸡内金、余甘子、薄荷、枸杞、冬瓜、水果提取物【草莓提取物、芒果提取物、水蜜桃提取物、黄桃提取物、蓝莓提取物、菠萝提取物、西番莲提取物（百香果提取物）、西柚提取物、哈密瓜提取物、玫瑰蜜瓜提取物、猕猴桃提取物（奇异果提取物）、葡萄提取物、山楂提取物、西瓜提取物、树莓提取物、黑莓提取物、蔓越莓提取物、荔枝提取物、龙眼提取物（桂圆提取物）、

菠萝蜜提取物、橙提取物、番木瓜提取物、柑橘提取物、火龙果提取物、梨提取物、李子提取物、柠檬提取物、枇杷提取物、苹果提取物、提子提取物、桑葚提取物、沙棘提取物、柿子提取物、甜瓜提取物、青瓜提取物、无花果提取物、香蕉提取物、杏提取物、雪莲果提取物、杨桃提取物、樱桃提取物、柚子提取物、榴莲提取物、番石榴提取物（芭乐提取物）、莲雾提取物、番荔枝提取物、杨梅提取物、乌梅提取物、桔子提取物、覆盆子提取物、红枣提取物、椰子果提取物、黄皮提取物中的一种或几种】、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、果胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、改性大豆磷脂、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、苋菜红、胭脂红、红曲红、葡萄皮红、亮蓝、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、叶黄素、柠檬黄、日落黄、焦糖色中的一种或几种】、食品用香精（草莓味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、黄桃味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、西番莲味香精、百香果味香精、西柚味香精、哈密瓜味香精、玫瑰蜜瓜味香精、猕猴桃味香精、奇异果味香精、葡萄味香精、山楂味香精、西瓜味香精、树莓味香精、黑莓味香精、蔓越莓味香精、荔枝味香精、龙眼味香精、桂圆味香精、菠萝蜜味香精、橙味香精、番木瓜味香精、柑橘味香精、火龙果味香精、梨味香精、李子味香精、柠檬味香精、枇杷味香精、苹果味香精、提子味香精、桑葚味香精、沙棘味香精、柿子味香精、甜瓜味香精、青瓜味香精、无花果味香精、香蕉味香精、杏味香精、雪莲果味香精、杨桃味香精、樱桃味香精、柚子味香精、榴莲味香精、番石榴味香精、芭乐味香精、莲雾味香精、番荔枝味香精、杨梅味香精、乌梅味香精、桔子味香精、覆盆子味香精、红枣味香精、椰子果味香精、黄皮味香精、杂果味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、加热、灌装、杀菌、包装加工而成的果酱。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》的规定，参照 GB/T 22474《果酱》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。

本标准中抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、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。