



411040S-2022



林州市原康第三食品厂企业标准

Q/LDYS 0005S-2022

装饰性果蔬罐头

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

林州市原康第三食品厂 发布

前 言

本标准由林州市原康第三食品厂提出并起草。

本标准起草人：李海报。

H N

Q B

装饰性果蔬罐头

1 范围

本标准规定了装饰性果蔬罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以樱桃、车厘子、草莓、山楂、猕猴桃、新鲜青豆中的一种为原料，经预处理、清洗、预煮，加入果葡糖浆、白砂糖、冰糖、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)、维生素 C (抗坏血酸)、D-异抗坏血酸钠、蜂蜜香精、胭脂红、诱惑红、赤藓红、苋菜红、亮蓝、柠檬黄、氯化钙(加工助剂)、复配着色剂(氯化钠、柠檬黄、亮蓝)中的一种或多种，经灌装、密封、高温杀菌、包装而制成的装饰性果蔬罐头。

根据原料不同可分为:装饰性樱桃罐头、装饰性车厘子罐头、装饰性草莓罐头、装饰性山楂罐头、装饰性猕猴桃罐头、装饰性青豆罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 樱桃、车厘子、草莓、山楂、猕猴桃、新鲜青豆应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 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。

2.1.8 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)应符合 GB 29944 的规定。

2.1.9 维生素 C (抗坏血酸)应符合 GB 14754 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 蜂蜜香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.14 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.15 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.16 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.19 复配着色剂应符合 GB 26687 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，胀袋	取样品 1 份，检查容器，将样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	具有产品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，咸香可口，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
纽甜 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.247
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
赤藓红 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 50（山楂为原料的产品）	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。		
同一功能的食品添加剂（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，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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 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；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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；固形物含量以标签标注为准，检验方法按 GB/T 10786 规定的方法执行。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以樱桃、车厘子、草莓、山楂、猕猴桃、新鲜青豆中的一种为原料，经预处理、清洗、预煮，加入果葡糖浆、白砂糖、冰糖、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、蜂蜜香精、胭脂红、诱惑红、赤藓红、苋菜红、亮蓝、柠檬黄、氯化钙（加工助剂）、复配着色剂（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）中的一种或多种，经灌装、密封、高温杀菌、包装而制成的装饰性果蔬罐头。

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（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。

林州市原康第三食品厂

Q B