



411434S-2022



禹州市紫焯红食品有限公司企业标准

Q/YZS 0014S-2022

# 水果罐头

2022-05-30 发布

2022-05-30 实施

禹州市紫焯红食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由禹州市紫焯红食品有限公司提出。

本标准起草单位：禹州市紫焯红食品有限公司。

本标准主要起草人：魏金刚。

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、速冻或冷冻水果（苹果、桃、葡萄、樱桃、杏、梅子、山楂、橘子、橙子、柚子、龙眼、荔枝、椰子、菠萝、芒果、榴莲、草莓、桑椹、蔓越莓、蓝莓、黑莓、柠檬、枇杷、海棠、哈密瓜、甜瓜中的一种或几种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、去皮或不去皮、分切或不分切、混合或不混合，添加或不添加果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、麦芽糊精、冰糖、蜂蜜、红薯糖浆、麦芽糖、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、食用盐、冰醋酸中的几种，经煮制、罐装、高温杀菌、冷却、包装而成的水果罐头。

根据原辅料不同，产品分为：单一型水果罐头和混合型水果罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜、冷冻水果（苹果、桃、葡萄、樱桃、杏、梅子、山楂、橘子、橙子、柚子、龙眼、荔枝、椰子、菠萝、芒果、榴莲、草莓、桑椹、蔓越莓、蓝莓、黑莓、柠檬、枇杷、海棠、哈密瓜、甜瓜）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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 红薯糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.6 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

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

2.1.11 果葡糖浆应符合 GB 29932 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.15 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.17 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.18 速冻水果（苹果、桃、葡萄、樱桃、杏、梅子、山楂、橘子、橙子、柚子、龙眼、荔枝、椰子、

菠萝、芒果、榴莲、草莓、桑椹、蔓越莓、蓝莓、黑莓、柠檬、枇杷、海棠、哈密瓜、甜瓜)应符合 NY/T 2983 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, 无泄露、无胖听。容器外表无锈蚀, 内壁涂料无脱落	检查容器是否密封完好, 容器外表是否有锈蚀, 内壁涂料是否脱落。从样品中取出 1 瓶, 倒入一洁净白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
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	具有产品应有的气味、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
固形物含量, g/100g $\geq$	50	GB/T 10786
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), % $\geq$	1.0	GB/T 10786
pH 值	3~7	GB 5009.237
锡 <sup>a</sup> (以 Sn 计), mg/kg $\leq$	250	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>b</sup> , mg/kg $\leq$	20	GB 5009.13、 GB 5009.14、 GB 5009.90
*铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.9	GB 5009.12
展青霉素, $\mu$ g/kg $\leq$	50 (单一型苹果、山楂水果罐头 和苹果山楂混合型水果罐头)	GB 5009.185
	20 (添加苹果、山楂的混合型水果罐头)	
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2: a 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品的检测。		
注 3: b 仅适用于金属罐装产品的检测。		

## 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 规定的方法进行检测。

### 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 和 GB 8950 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

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

## 编制说明

本标准适用于以新鲜、速冻或冷冻水果（苹果、桃、葡萄、樱桃、杏、梅子、山楂、橘子、橙子、柚子、龙眼、荔枝、椰子、菠萝、芒果、榴莲、草莓、桑椹、蔓越莓、蓝莓、黑莓、柠檬、枇杷、海棠、哈密瓜、甜瓜中的一种或几种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、去皮或不去皮、分切或不分切、混合或不混合，添加或不添加果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、麦芽糊精、冰糖、蜂蜜、红薯糖浆、麦芽糖、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、食用盐、冰醋酸中的几种，经煮制、罐装、高温杀菌、冷却、包装而成的水果罐头。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》的要求制订本企业标准，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市紫焯红食品有限公司