



411463S-2022



新乡市天元蕴华食品科技有限公司企业标准

Q/XTS 0008S-2022

醋泡水果罐头

2022-05-31 发布

2022-05-31 实施

新乡市天元蕴华食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市天元蕴华食品科技有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：高健、袁清峰、刘迎熹。

H N

Q B

醋泡水果罐头

1 范围

本标准规定了醋泡水果罐头的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果【枣（大枣、酸枣、黑枣）、桑椹、枸杞子、葡萄干、树莓（覆盆子）、蔓越莓、山楂、黑加仑、蓝莓中的一种或几种】为原料，经挑选、预处理，加入生活饮用水、食醋（糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋中的一种或几种），添加或不添加食用盐、食用酒精、果蔬酵素【以水、可食用鲜果（猕猴桃、蓝莓、树莓、杏、柠檬、木瓜、火龙果、橙子、橘子、杨梅、沙棘、草莓、李子、樱桃、菠萝、青梅、番石榴、香蕉、西瓜、芒果、苹果、梨、葡萄、山楂、红树莓、黑加仑、蔓越莓中的一种或几种）、新鲜蔬菜（菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜、黄瓜、苦瓜、莴苣、紫甘蓝中的一种或几种）为主要原料，添加黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖中的一种或几种为辅料，经原料预处理、添加食品工业用酵母或乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、植物乳杆菌、两歧双歧杆菌中的一种或几种）发酵、分离、过滤、调配、杀菌或不杀菌而制成】、黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖醇、木糖醇、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豆瓣酱、西瓜酱、香菇酱、香辛料（八角、月桂叶、辣椒、丁香、草果中的一种或几种）、咖喱、豆豉、果酱（苹果味、草莓味、蜜桃味、海棠味、雪梨味、凤梨味、香橙味、哈密瓜味、蓝莓味中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年及以下）、玛咖粉、茉莉花、白芷、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、大麦、薄荷、冬瓜、山药、茯苓、枳椇子、桂花、罗汉果、百合、乌梅、甘草、黄精、金银花、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、高良姜、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、陈皮（橘皮）、肉桂、槐米、余甘子、酸枣仁、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、姜（生姜、干姜）、鲜芦根、鸡内金、玫瑰茄、松露中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（苹果味香精、柠檬味香精、香蕉味香精、橘子味香精、菠萝味香精、凤梨味香精、草莓味香精、红枣味香精、桑椹味香精、枸杞子味香精、葡萄味香精、树莓（覆盆子）味香精、蔓越莓味香精、山楂味香精、黑加仑味香精、蓝莓味香精中的一种或几种）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、明胶、瓜尔胶、琼脂、麦芽糊精中的一种或几种，经蒸煮或卤制、调配、灌装、密封、高温杀菌、包装加工而成的醋泡水果罐头。

根据添加原料不同分为以下几种：醋泡大枣罐头、醋泡酸枣罐头、醋泡黑枣罐头、醋泡桑椹罐头、醋泡枸杞子罐头、醋泡葡萄干罐头、醋泡树莓（覆盆子）罐头、醋泡蔓越莓罐头、醋泡山楂罐头、醋泡黑加仑罐头、醋泡蓝莓罐头、醋泡混合水果罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水果应清洁、卫生，无污染、无病虫害、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食醋（糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋）应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.6 果蔬酵素应符合 QB/T 5323 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖醇应符合 GB 28307 和 GB15203 的规定。
- 2.1.12 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 豆瓣酱、西瓜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 香辛料应符合 GB 15691 的规定。
- 2.1.17 咖喱应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.18 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.19 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.20 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合国家卫生部公告 2010 第 3 号的规定。
- 2.1.21 人参（人工种植 5 年及以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.22 玛咖粉应符合卫生部关于批准玛咖粉为新资源食品的公告（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.23 茉莉花、桂花、金银花、代代花应清洁卫生，无异味无污染、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.24 白芷、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、大麦、薄荷、冬瓜、山药、茯苓、山楂、罗汉果、百合、乌梅、甘草、黄精、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、高良姜、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、陈皮（橘皮）、肉桂、槐米、余甘子、酸枣仁、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、姜（生姜、干姜）、鲜芦根、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.25 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 玫瑰茄应符合原国家卫生部 2004 年 17 号公告和 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.29 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。

- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.34 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.35 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.36 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 松露应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 方糖应符合 GB/T 35888 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.40 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.41 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 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, 无胀袋或无胖听	取适量样品, 先观察容器, 将内容物置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中, 在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味, 然后以温开水漱口、品尝其滋味
性状	固液混合体	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味、滋味, 微酸、无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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/(g/100g)	≥ 55	GB/T 10786
总酸(以乙酸计)/(g/100g)	≥ 0.6	GB 12456
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 6.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素/(μg/kg)	≤ 单一型醋泡山楂罐头	GB 5009.185
	其他添加山楂及其制品、苹果及其制品的罐头	

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的规定, 检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

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

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；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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以水果【枣（大枣、酸枣、黑枣）、桑椹、枸杞子、葡萄干、树莓（覆盆子）、蔓越莓、山楂、黑加仑、蓝莓中的一种或几种】为原料，经挑选、预处理，加入生活饮用水、食醋（糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋中的一种或几种），添加或不添加食用盐、食用酒精、果蔬酵素【以水、可食用鲜果（猕猴桃、蓝莓、树莓、杏、柠檬、木瓜、火龙果、橙子、橘子、杨梅、沙棘、草莓、李子、樱桃、菠萝、青梅、番石榴、香蕉、西瓜、芒果、苹果、梨、葡萄、山楂、红树莓、黑加仑、蔓越莓中的一种或几种）、新鲜蔬菜（菠菜、胡萝卜、番茄、芹菜、黄瓜、苦瓜、莴苣、紫甘蓝中的一种或几种）为主要原料，添加黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖中的一种或几种为辅料，经原料预处理、添加食品工业用酵母或乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、植物乳杆菌、两歧双歧杆菌中的一种或几种）发酵、分离、过滤、调配、杀菌或不杀菌而制成】、黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖醇、木糖醇、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豆瓣酱、西瓜酱、香菇酱、香辛料（八角、月桂叶、辣椒、丁香、草果中的一种或几种）、咖喱、豆豉、果酱（苹果味、草莓味、蜜桃味、海棠味、雪梨味、凤梨味、香橙味、哈密瓜味、蓝莓味中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植 5 年及以下）、玛咖粉、茉莉花、白芷、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、大麦、薄荷、冬瓜、山药、茯苓、枳椇子、桂花、罗汉果、百合、乌梅、甘草、黄精、金银花、薏苡仁、苦荞麦、马齿苋、木瓜、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、高良姜、紫苏、葛根、莲子、橘红、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、陈皮（橘皮）、肉桂、槐米、余甘子、酸枣仁、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、阿胶、淡竹叶、姜（生姜、干姜）、鲜芦根、鸡内金、玫瑰茄、松露中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（苹果味香精、柠檬味香精、香蕉味香精、橘子味香精、菠萝味香精、凤梨味香精、草莓味香精、红枣味香精、桑椹味香精、枸杞子味香精、葡萄味香精、树莓（覆盆子）味香精、蔓越莓味香精、山楂味香精、黑加仑味香精、蓝莓味香精中的一种或几种）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、明胶、瓜尔胶、琼脂、麦芽糊精中的一种或几种，经蒸煮或卤制、调配、灌装、密封、高温杀菌、包装加工而成的醋泡水果罐头。

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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市天元蕴华食品科技有限公司