



412099S-2022



漯河昱华农业发展有限公司企业标准

Q/LYNF 0002S-2022

水果罐头

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

漯河昱华农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由漯河昱华食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯新燕、王喜科、王国红、王艳辉。

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或速冻水果【山楂、草莓、李子、梨、杏、橘子、苹果、葡萄、菠萝、杨梅、蓝莓、荔枝、樱桃、黄桃、白桃、桃、柠檬、木瓜、芒果、猕猴桃、哈密瓜、枇杷、枣、枸杞、椰果、桑椹】中的一种或几种为主要原料，经预处理、去皮或不去皮、分切或不分切、预煮或不预煮，加入或不加入银耳、荸荠，加入生活饮用水，加入白砂糖、冰糖、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、维生素C、食用盐、胭脂红、β-胡萝卜素、高粱红、羧甲基纤维素钠、果胶中的几种，经调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的水果罐头。

根据所用原料不同，产品分为：单一型水果罐头、混合型水果罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 新鲜水果、荸荠应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 银耳应符合 GB 7096 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.19 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.20 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.21羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.22果胶应符合 GB 25533 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、无胖听或胀袋	取适量样品, 检验容器, 将内容物倒入白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味, 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, g/100g	≥ 50.0	GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^a 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
^a 环己氨基磺酸钠 (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 胭脂红, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (添加苹果、山楂的混合产品) 50 (以苹果、山楂为原料的单一产品)	GB 5009.185
米酵菌酸 ^c , mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
锡 ^b (以 Sn 计), mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
<p>a仅适用于添加该种添加剂的产品;</p> <p>b仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品;</p> <p>c仅适用于添加银耳的产品;</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头商业无菌的规定, 按照GB 4789.26规定的方法检验。

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，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、固形物、商业无菌的检验。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水果【山楂、草莓、李子、梨、杏、橘子、苹果、葡萄、菠萝、杨梅、蓝莓、荔枝、樱桃、黄桃、白桃、桃、柠檬、木瓜、芒果、猕猴桃、哈密瓜、枇杷、枣、枸杞、椰果、桑椹】中的一种或几种为主要原料，经预处理、去皮或不去皮、分切或不分切、预煮或不预煮，加入或不加入银耳、荸荠，加入生活饮用水，加入白砂糖、冰糖、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、维生素C、食用盐、胭脂红、β-胡萝卜素、高粱红、羧甲基纤维素钠、果胶中的几种，经调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的水果罐头。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

漯河昱华农业发展有限公司