



412605S-2022



灵宝德利福食品有限公司企业标准

Q/LDLF 0001S-2022

# 水果罐头

2022-09-15 发布

2022-09-15 实施

灵宝德利福食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由灵宝德利福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:庄健杨、刘彦娟、马国兴。

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、金桔、苹果、葡萄、菠萝、蓝莓、荔枝、樱桃、黄桃、白桃、柠檬、桑椹、芒果、枇杷】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，加入生活饮用水，添加椰果、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、酵素（苹果、山药、金桔、麦芽糊精）、食品添加剂（柠檬酸、乳酸钙、维生素C、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇）中的几种，经调配、装罐、加汤、封口、杀菌冷却、检查包装工序制成的水果罐头。

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 新鲜或速冻水果应新鲜、冷藏或速冻良好，果实新鲜饱满、成熟适度，风味正常，无畸形、霉烂、病虫害、机械伤。具有本品种应有的果形和香味，并符合GB 2761、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 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4和GB 15203的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。

2.1.6 乳酸钙应符合 GB 1886.21的规定。

2.1.7 维生素C应符合GB 14754的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.9 赤藓糖醇应符合GB 26404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 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.12 酵素应符合 QB/T 5323的规定。

2.1.13 椰果应符合NY/T 1522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
色泽	具有该品种产品应有的色泽，同一罐内色泽一致，汤汁澄清较透明	参照GB/T 10786 罐头食品的检验方法取适量样品，检验容器，将内容

滋味及气味	具有该品种产品应有的滋味和气味，无异味	物倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
组织形态	具有该品种产品应有的形态，肉质均匀，软硬适度，块形完整，同一罐内果块大小均匀，去皮后不得残存果皮。允许有少量果肉碎屑。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
容器	密封完好，无泄漏、无胀罐或无胖听，外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	

### 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
<sup>a</sup> 固形物含量, % $\geq$	50	GB/T 10786
pH值	3.4~4.0	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	5.0~20.0	
<sup>b</sup> 三氯蔗糖, g/kg $\leq$	0.25	GB 22255
*铅 (以Pb计), mg/kg $\leq$	0.18	GB 5009.12
<sup>a</sup> 锡 (以Sn计), mg/kg $\leq$	30	GB 5009.16
展青霉素, $\mu$ g/kg $\leq$	50 (以苹果、山楂为原料的单一产品)	GB 5009.185
	20 (添加苹果、山楂的混合产品)	
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
<sup>a</sup> 仅限于采用镀锡薄钢板容器装罐头;		
<sup>b</sup> 仅适用于添加该种添加剂的产品。		

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌要求，按 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 8950、GB 14881和GB/T 20938 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、可溶性固形物含量、pH 和商业无菌。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、金桔、苹果、葡萄、菠萝、蓝莓、荔枝、樱桃、黄桃、白桃、柠檬、桑椹、芒果、枇杷】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，加入生活饮用水，添加椰果、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、酵素（苹果、山药、金桔、麦芽糊精）、食品添加剂（柠檬酸、乳酸钙、维生素 C、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇）中的几种，经调配、装罐、加汤、封口、杀菌冷却、检查包装工序制成的水果罐头。

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。

本标准中维生素 C、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。

灵宝德利福食品有限公司