



412502S-2022



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0015S-2022

# 水果罐头

2022-09-08 发布

2022-09-08 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：施红霞、闫丹。

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【龙眼肉（桂圆）、荔枝、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、橘子、菠萝（凤梨）、番荔枝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、甘蔗、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、哈密瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、黄皮果、椰果、红毛丹、胡柚、以色列蜜柚】中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，加入椰果、新鲜或速冻马蹄（荸荠）、新鲜或速冻山药、新鲜或速冻甜玉米、西米（淀粉制品）、浓缩果汁【龙眼肉（桂圆）、荔枝、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、橘子、菠萝（凤梨）、番荔枝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、甘蔗、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、哈密瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、黄皮果、椰果、红毛丹、胡柚、以色列蜜柚中的一种或几种】、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、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）、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、甜菊糖苷、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、食用盐、胭脂红、β-胡萝卜素、乳酸钙、氯化钾、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、卡拉胶、植酸中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的水果罐头。

根据产品所用原料不同，产品分为：单一型水果罐头（以“水果名称+罐头”命名）、混合型水果罐头（以“不同水果名称+罐头”命名）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜水果、新鲜马蹄（荸荠）、新鲜山药、新鲜甜玉米应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 速冻水果应符合 NY/T 2983 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 椰果应符合 NY/T 490 的规定。
- 2.1.5 速冻马蹄（荸荠）、速冻山药、速冻甜玉米应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.6 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.7 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.27 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.28 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.29 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.30 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.31 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.32 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.35 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.36 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.39 植酸应符合 GB 1886.237 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。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量样品，检查容器，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	≥	a:55 (优级品), 50 (一级品)	GB/T 10786	
		b:50 (优级品), 45 (合格品)		
		c:55 (优级品), 50 (合格品)		
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12	
<sup>d</sup> 甜味剂	纽甜, g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
	环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
	三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
	甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.27	SN/T 3854
<sup>d</sup> 胭脂红, g/kg	≤	0.1	GB 5009.35	
<sup>d</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83	
<sup>d</sup> 植酸, g/kg	≤	0.2	GB 5009.153	
展青霉素, μg/kg	≤	<sup>e</sup> 50	<sup>f</sup> 30	GB 5009.185
<sup>e</sup> 锡 (以Sn计), mg/kg	≤	250		GB 5009.16
注1: a仅适用于以橙、橘子、桔子、桃、胡柚、以色列蜜柚、葡萄柚 (西柚) 为主料的产品; b仅适用于以葡萄、提子为主料的产品; c仅适用于以梨、杏为主料的产品、混合型水果罐头; d仅适用于添加该种添加剂的产品; e仅适用于以苹果及其制品、山楂及其制品为主料的产品;				

f仅适用于除e外的添加苹果及其制品、山楂及其制品的产品；

g仅适用采用镀锡薄钢板容器包装的食品。

注2：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

#### 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

本标准适用于以新鲜或速冻水果【龙眼肉（桂圆）、荔枝、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、橘子、菠萝（凤梨）、番荔枝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、甘蔗、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、哈密瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、黄皮果、椰果、红毛丹、胡柚、以色列蜜柚】中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，加入椰果、新鲜或速冻马蹄（荸荠）、新鲜或速冻山药、新鲜或速冻甜玉米、西米（淀粉制品）、浓缩果汁【龙眼肉（桂圆）、荔枝、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、橘子、菠萝（凤梨）、番荔枝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、甘蔗、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、哈密瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、黄皮果、椰果、红毛丹、胡柚、以色列蜜柚中的一种或几种】、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、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）、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、甜菊糖苷、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、食用盐、胭脂红、β-胡萝卜素、乳酸钙、氯化钾、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、卡拉胶、植酸中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、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。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）作为抗氧化剂使用。