



413207S-2023



漯河市恒欣食品有限公司企业标准

Q/LHS 0001S-2023

水果罐头

2023-10-10 发布

2023-10-10 实施

漯河市恒欣食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市恒欣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蔡欣。

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。

本标准适用于以水果（黄桃、白桃、菠萝、草莓、芒果、蓝莓、枣、樱桃、枇杷、百香果、椰子、苹果、山楂、梨、桔子、橙、葡萄、李子、桑葚、火龙果、木瓜、哈密瓜、荔枝、杨梅、杏、龙眼、柚子中的一种或多种）或水果罐头为原料，经预处理，辅以椰纤果、白砂糖、果葡糖浆、奶粉、西米、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、羧甲基纤维素钠、甜菜红、 β -胡萝卜素、胭脂红、食品用香精中的一种或几种，经调配、灌装封口、杀菌、冷却、包装而制成的水果罐头。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 水果罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.4 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.19甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.22食品用香精应符合 GB 30616 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 (杯)	取样品 1 份, 检查容器, 将样品置于白色瓷盘中, 在自然光下观察其性状、色泽及杂质, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品尝其滋味
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、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, %	\geq 50 (复合水果罐头) 45 (菠萝罐头) 38 (荔枝罐头) 40 (其它罐头)	GB/T 10786
可溶性固形物, %	\geq 5.0	GB/T 10786
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	\leq 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	\leq 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	\leq 0.25	GB 22255
胭脂红 ^a , g/kg	\leq 0.1	GB 5009.35
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	\leq 1.0	GB 5009.83
铅* (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.19	GB 5009.12
展青霉素, μ g/kg	\leq 50 (以苹果、山楂为原料的单一产品)	GB 5009.185
	\leq 20 (以苹果、山楂为原料的混合产品)	
锡 ^b (以 Sn 计), mg/kg	\leq 250	GB 5009.16
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品;		

^b仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求，检验方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以水果（黄桃、白桃、菠萝、草莓、芒果、蓝莓、枣、樱桃、枇杷、百香果、椰子、苹果、山楂、梨、桔子、橙、葡萄、李子、桑葚、火龙果、木瓜、哈密瓜、荔枝、杨梅、杏、龙眼、柚子中的一种或多种）或水果罐头为原料，经预处理，辅以椰纤果、白砂糖、果葡糖浆、奶粉、西米、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、羧甲基纤维素钠、甜菜红、 β -胡萝卜素、胭脂红、食品用香精中的一种或几种，经调配、灌装封口、杀菌、冷却、包装而制成的水果罐头。

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》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。

漯河市恒欣食品有限公司