



413967S-2023



河南征轮味业有限公司企业标准

Q/HZW 0008S-2023

水果罐头

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

河南征轮味业有限公司 发布

前 言

本标准由河南征轮味业有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：杜爱萍。

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、蓝莓、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、梨、桔子、橙、李子、桑葚、木瓜、荔枝、杨梅、杏中的一种或多种）为原料，经预处理、预煮或漂烫，辅以生活饮用水、椰纤果、白砂糖、果葡糖浆、奶粉、西米、乳粉、咖啡、生姜、泡辣椒、DL-苹果酸、白砂糖、食用盐、酿造食醋、木糖醇、甜菊糖苷、谷氨酸钠（味精）、乙基麦芽酚、海藻酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、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、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、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、柑橘黄、胭脂红、食品用香精中的几种，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：黄桃罐头、白桃罐头、菠萝罐头、草莓罐头、蓝莓罐头、樱桃罐头、枇杷罐头、百香果罐头、椰果罐头、苹果罐头、山楂罐头、梨罐头、桔子罐头、橙罐头、李子罐头、桑葚罐头、木瓜罐头、荔枝罐头、杨梅罐头、杏罐头、什锦水果罐头。

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 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 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 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。
- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.29 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.33 泡辣椒应符合 GB 2714 和 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.34 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.35 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.36 咖啡应符合 NY/T 605 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	从样品中取出 1 瓶，检查容器，倒入一洁净透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	密封完好，具有本品应有的性状	
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，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	≥	50	GB/T 10786
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	5.0	GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
^a 环己氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^a 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
^a 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.27	SN/T 3854
^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	仅适用于以苹果、山楂为原料的混合产品	≤	20
	仅适用于以苹果、山楂为原料的单一产品	≤	50
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求, 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, 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、蓝莓、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、梨、桔子、橙、李子、桑葚、木瓜、荔枝、杨梅、杏中的一种或多种）为原料，经预处理、预煮或漂烫，辅以生活饮用水、椰纤果、白砂糖、果葡糖浆、奶粉、西米、乳粉、咖啡、生姜、泡辣椒、DL-苹果酸、白砂糖、食用盐、酿造食醋、木糖醇、甜菊糖苷、谷氨酸钠（味精）、乙基麦芽酚、海藻酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、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、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、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、柑橘黄、胭脂红、食品用香精中的几种，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》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。

河南征轮味业有限公司

QB