



410504S-2023



商丘市卓客食品有限公司企业标准

Q/SZS 0003S-2023

果酱

2023-03-23 发布

2023-03-23 实施

商丘市卓客食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市卓客食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李广召、郭艳伟。

本标准自实施之日起替代标准号 Q/SZS 0003S-2022，备案号 410696S-2022。

H N
Q B

果酱

1 范围

本标准规定了果酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果【草莓、芒果、水蜜桃、黄桃、蓝莓、菠萝、西番莲（百香果）、西柚、哈密瓜、玫瑰蜜瓜、猕猴桃（奇异果）、葡萄、山楂、西瓜、石榴、树莓、黑莓、蔓越莓、荔枝、龙眼（桂圆）、菠萝蜜、橙、番木瓜、柑橘、火龙果、梨、李子、柠檬、枇杷、苹果、提子、桑葚、沙棘、柿子、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、榴莲、番石榴、芭乐、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、覆盆子、红枣、椰子果、黄皮果中的一种或几种】、水果（原浆、浓缩汁）【草莓、芒果、水蜜桃、黄桃、蓝莓、菠萝、西番莲（百香果）、西柚、哈密瓜、玫瑰蜜瓜、猕猴桃（奇异果）、葡萄、山楂、西瓜、石榴、树莓、黑莓、蔓越莓、荔枝、龙眼（桂圆）、菠萝蜜、橙、番木瓜、柑橘、火龙果、梨、李子、柠檬、枇杷、苹果、提子、桑葚、沙棘、柿子、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、榴莲、番石榴、芭乐、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、车厘子、青柠、覆盆子、红枣、椰子果、黄皮果中的一种或几种】中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、葡萄糖浆、赤砂糖、冰糖、红糖、黑糖、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、魔芋粉、芝士粉、茉莉花、桂花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐花、玫瑰茄、重瓣玫瑰、桔梗、酸枣、大枣、阿胶、银耳、花生衣粉、百合、莲子、荷叶、鸡内金、余甘子、薄荷、枸杞、椰纤果、冬瓜、绿豆、红小豆、赤小豆、红豆、燕麦、青稞、西米（淀粉制品）、糯米、米酒、酒曲、黑芝麻、奇亚籽、水果提取物【草莓提取物、芒果提取物、水蜜桃提取物、黄桃提取物、蓝莓提取物、菠萝提取物、西番莲提取物（百香果提取物）、西柚提取物、哈密瓜提取物、玫瑰蜜瓜提取物、猕猴桃提取物（奇异果提取物）、葡萄提取物、山楂提取物、西瓜提取物、树莓提取物、黑莓提取物、蔓越莓提取物、荔枝提取物、龙眼提取物（桂圆提取物）、菠萝蜜提取物、橙提取物、番木瓜提取物、柑橘提取物、火龙果提取物、梨提取物、李子提取物、柠檬提取物、枇杷提取物、苹果提取物、提子提取物、桑葚提取物、沙棘提取物、柿子提取物、甜瓜提取物、青瓜提取物、无花果提取物、香蕉提取物、杏提取物、雪莲果提取物、杨桃提取物、樱桃提取物、柚子提取物、榴莲提取物、番石榴提取物（芭乐提取物）、莲雾提取物、番荔枝提取物、杨梅提取物、乌梅提取物、桔子提取物、覆盆子提取物、红枣提取物、椰子果提取物、黄皮果提取物中的一种或几种】、食品添加剂【苯甲酸钠、山梨酸钾、植酸、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸钙、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）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、乙二胺四乙酸二钠、氯化钙、刺云实胶、淀粉磷酸酯钠、磷酸化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、阿拉伯胶、海藻酸钾、甲基纤维素、结冷胶、磷酸酯双淀粉、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟

丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基淀粉钠、二氧化钛、红曲红、β-胡萝卜素、姜黄、焦糖色、亮蓝、萝卜红、柠檬黄、葡萄皮红、日落黄、苋菜红、胭脂红、叶黄素、栀子蓝】、食品用香精（水果香精、蔬菜香精、花卉香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精中的一种或几种）中的几种，经调配、加热、灌装、杀菌、包装加工而成的果酱。

按照原料配方不同分为：果酱（水果、果汁或果浆用量大于或等于25%）、果味酱（水果、果汁或果浆用量小于25%）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水果、桂花、茉莉花、槐花、冬瓜应符合无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 果汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.12 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.16 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.17 玫瑰茄应符合原卫生部公告《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.18 重瓣玫瑰应符合原卫生部公告《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.19 桔梗、酸枣、大枣、阿胶、百合、莲子、荷叶、鸡内金、余甘子、薄荷、枸杞、菊花、黑芝麻应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.20 银耳应符合 GB 7096 和 NY/T 834 的规定。
- 2.1.21 水果提取物、花生衣粉应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.22 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.23 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.24 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.25 红小豆、赤小豆、红豆、糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.27 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。
- 2.1.28 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会公告《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.31 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.36 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.37 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.40 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.41 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.42 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.45 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.46 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。
- 2.1.47 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.48 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.49 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.50 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.51 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.52 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

- 2.1.53 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.54 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.55 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.56 刺云实胶应符合 GB 1886.86 的规定。
- 2.1.57 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。
- 2.1.58 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29935 的规定。
- 2.1.59 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.60 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.61 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.62 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.63 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.64 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.65 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.66 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.67 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.68 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.69 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.70 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.71 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.72 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.73 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.74 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.75 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.76 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.77 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.78 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.79 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.80 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.81 羧甲基淀粉钠应符合 GB 29937 的规定。
- 2.1.82 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.83 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.84 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.85 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

- 2.1.86 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.87 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.88 萝卜红应符合GB 25536的规定。
- 2.1.89 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.90 葡萄皮红应符合GB 28313的规定。
- 2.1.91 日落黄应符合GB 6227.16的规定。
- 2.1.92 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.93 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.94 叶黄素应符合GB 26405的规定。
- 2.1.95 栀子蓝应符合GB 28311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
性 状	液体	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 、 滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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	
	果酱	果味酱		
可溶性固形物（以 20℃折光计）	≥	25	—	GB/T 10786
总糖，g/100g	≤	—	65	GB 5009. 8
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0. 3		GB 5009. 12
纽甜 ^a ，g/kg	≤	0. 07		GB 5009. 247
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	1. 0		GB 5009. 97
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0. 3		GB/T 5009. 140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤	1. 0		GB 5009. 263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0. 45		GB 22255
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0. 22		SN/T 3854
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤	0. 5		GB 5009. 35

胭脂红 ^a (以胭脂红计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
苋菜红 ^a (以苋菜红计), g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
亮蓝 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
叶黄素 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.248
二氧化钛 ^a , g/kg	≤	5	GB5009.246
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
植酸 ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.153
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.07	GB 5009.278
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^c , mg/kg	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
锡 ^c (以 Sn 计), mg/kg	≤	250	GB 5009.16

注：a、仅适用于添加该食品添加剂产品的检测；

b、展青霉素仅适用添加苹果和山楂的产品检测；

c、仅适用于金属罐装产品的检测；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HTN
QB

编制说明

本标准适用于以水果【草莓、芒果、水蜜桃、黄桃、蓝莓、菠萝、西番莲（百香果）、西柚、哈密瓜、玫瑰蜜瓜、猕猴桃（奇异果）、葡萄、山楂、西瓜、石榴、树莓、黑莓、蔓越莓、荔枝、龙眼（桂圆）、菠萝蜜、橙、番木瓜、柑橘、火龙果、梨、李子、柠檬、枇杷、苹果、提子、桑葚、沙棘、柿子、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、榴莲、番石榴、芭乐、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、覆盆子、红枣、椰子果、黄皮果中的一种或几种】、水果（原浆、浓缩汁）【草莓、芒果、水蜜桃、黄桃、蓝莓、菠萝、西番莲（百香果）、西柚、哈密瓜、玫瑰蜜瓜、猕猴桃（奇异果）、葡萄、山楂、西瓜、石榴、树莓、黑莓、蔓越莓、荔枝、龙眼（桂圆）、菠萝蜜、橙、番木瓜、柑橘、火龙果、梨、李子、柠檬、枇杷、苹果、提子、桑葚、沙棘、柿子、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、榴莲、番石榴、芭乐、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、车厘子、青柠、覆盆子、红枣、椰子果、黄皮果中的一种或几种】中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、葡萄糖浆、赤砂糖、冰糖、红糖、黑糖、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、魔芋粉、芝士粉、茉莉花、桂花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐花、玫瑰茄、重瓣玫瑰、桔梗、酸枣、大枣、阿胶、银耳、花生衣粉、百合、莲子、荷叶、鸡内金、余甘子、薄荷、枸杞、椰纤果、冬瓜、绿豆、红小豆、赤小豆、红豆、燕麦、青稞、西米（淀粉制品）、糯米、米酒、酒曲、黑芝麻、奇亚籽、水果提取物【草莓提取物、芒果提取物、水蜜桃提取物、黄桃提取物、蓝莓提取物、菠萝提取物、西番莲提取物（百香果提取物）、西柚提取物、哈密瓜提取物、玫瑰蜜瓜提取物、猕猴桃提取物（奇异果提取物）、葡萄提取物、山楂提取物、西瓜提取物、树莓提取物、黑莓提取物、蔓越莓提取物、荔枝提取物、龙眼提取物（桂圆提取物）、菠萝蜜提取物、橙提取物、番木瓜提取物、柑橘提取物、火龙果提取物、梨提取物、李子提取物、柠檬提取物、枇杷提取物、苹果提取物、提子提取物、桑葚提取物、沙棘提取物、柿子提取物、甜瓜提取物、青瓜提取物、无花果提取物、香蕉提取物、杏提取物、雪莲果提取物、杨桃提取物、樱桃提取物、柚子提取物、榴莲提取物、番石榴提取物（芭乐提取物）、莲雾提取物、番荔枝提取物、杨梅提取物、乌梅提取物、桔子提取物、覆盆子提取物、红枣提取物、椰子果提取物、黄皮果提取物中的一种或几种】、食品添加剂【苯甲酸钠、山梨酸钾、植酸、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸钙、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）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、乙二胺四乙酸二钠、氯化钙、刺云实胶、淀粉磷酸酯钠、磷酸化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、阿拉伯胶、海藻酸钾、甲基纤维素、结冷胶、磷酸酯双淀粉、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉二己酸酯、羧甲基淀粉钠、二氧化钛、红曲红、β-胡萝卜素、姜黄、焦糖色、亮蓝、萝卜红、柠檬黄、葡萄皮红、日落黄、苋菜红、胭脂红、叶黄素、栀子

蓝】、食品用香精（水果香精、蔬菜香精、花卉香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精中的一种或几种）中的几种，经调配、加热、灌装、杀菌、包装加工而成的果酱。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》的规定，参照 GB/T 22474《果酱》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。

商丘市卓客食品有限公司

H N
Q B