



410925S-2023



河南米瑞农业科技有限公司企业标准

Q/HMN 0002S-2023

# 调味水果罐头

2023-04-18 发布

2023-04-18 实施

河南米瑞农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南米瑞农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程杰、周珂屹。

H N

Q B

# 调味水果罐头

## 1 范围

本标准规定了调味水果罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜、冷藏、速冻或罐藏水果【桃子、草莓、李子、桔子（橘子）、苹果、葡萄、菠萝、枇杷、杨梅、荔枝、樱桃、无花果、梨、橙子、杏、猕猴桃、山楂、蓝莓中的一种或几种】、椰果中的一种或几种为主要原料，经原料预处理、装罐、加汤汁{汤汁是以生活饮用水、添加或不添加白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、枸杞子、红枣、蜂蜜、雪梨、木瓜、椰汁、莲子、百合、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花、人参(人工种植，5年及5年以下)、库拉索芦荟凝胶、低聚果糖、奇亚籽、草莓、火龙果、榴莲、银耳、生姜、胶原蛋白肽粉、玛咖粉、椰果粒、N-乙酰神经氨酸、燕窝、浓缩果汁（浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩红西柚汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩白葡萄汁、浓缩黑加仑汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩青苹果汁中的一种或几种）、果汁/浆【橙汁、红西柚汁、白西柚汁、血橙汁、柠檬汁、小青柠（卡曼橘）汁、草莓汁、凤梨汁、石榴汁、红葡萄汁、白葡萄汁、西瓜汁、芒果原浆、百香果原浆、火龙果原浆、粉芭乐原浆、车厘子原浆、榴莲原浆、椰浆中的一种或几种】、生姜汁、花生、薏苡仁、绿豆、黄豆、青豆、黑豆、红豆、菜豆(芸豆)、扁豆、金银花、茯苓、甘草、山药、陈皮、砂仁、桔梗、生姜、玉竹、芡实、阿胶、红小豆、核桃、红枣粉、红枣丁、椰子粉、椰浆粉、明胶、桂圆、干贝、藜麦、抹茶粉、牛奶、乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、速溶茉莉花茶粉、西米、板栗、糖纳红小豆、增稠剂(琼脂、黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、卡拉胶、结冷胶、刺槐豆胶、果胶中的一种或几种)、酸度调节剂(柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸钠中的一种或几种)、甜味剂(木糖醇、赤藓糖醇、三氯蔗糖中的一种或几种)、乳化剂(酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂中的一种或几种)、抗氧化剂(维生素 C、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种)中的几种}，密封、杀菌、冷却而制成的调味水果罐头。

根据原料不同可分为以下几种：单一水果调味水果罐头、混合水果调味水果罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜、冷藏水果（桃子、草莓、李子、桔子（橘子）、苹果、葡萄、菠萝、枇杷、杨梅、荔枝、樱桃、无花果、梨、橙子、杏、猕猴桃、山楂、蓝莓）应新鲜良好，成熟适度，风味正常，无严重畸形、干瘪，无病虫害及机械伤所引起的腐烂现象，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 速冻水果（桃子、草莓、李子、桔子（橘子）、苹果、葡萄、菠萝、枇杷、杨梅、荔枝、樱桃、无花果、梨、橙子、杏、猕猴桃、山楂、蓝莓）应符合 NY/T 2983 的规定。

- 2.1.3 罐藏水果（桃子、草莓、李子、桔子（橘子）、苹果、葡萄、菠萝、枇杷、杨梅、荔枝、樱桃、无花果、梨、橙子、杏、猕猴桃、山楂、蓝莓）应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.4 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 桂花、茉莉花、生姜应符合无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 枸杞子、红枣、蜂蜜、莲子、百合、银耳、薏苡仁、扁豆、金银花、茯苓、甘草、山药、陈皮、砂仁、桔梗、生姜、玉竹、芡实、阿胶、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.12 奇亚籽应符合 GB 19300 和《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。
- 2.1.13 重瓣红玫瑰应符合《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。
- 2.1.14 丹凤牡丹花应符合《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.15 人参（人工种植，5 年及 5 年以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.16 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》[2008]12 的规定。
- 2.1.17 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.18 胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.19 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。
- 2.1.20 椰果粒应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 N-乙酰神经氨酸应符合《关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告》（2017 年第 7 号）的规定。
- 2.1.22 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.23 雪梨、木瓜、草莓、火龙果应符合无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 果汁/浆、生姜汁、椰汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.25 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.26 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 黄豆、青豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.29 红豆、菜豆（芸豆）、红小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.31 红枣丁应符合 GB16325 的规定。

2.1.32 榴莲应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.33 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。

2.1.34 椰浆粉应符合 DB46/T 107 的规定。

2.1.35 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.36 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。

2.1.37 藜麦应符合 GB2715 的规定。

2.1.38 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.39 牛奶应符合 GB 19645 的规定。

2.1.40 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.41 速溶豆粉、豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.42 速溶茉莉花茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.43 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.44 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。

2.1.45 核桃应符合 GB19300 的规定。

2.1.46 糖纳红小豆应符合 GB 7098 的规定。

2.1.47 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.48 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.49 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.50 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.51 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

2.1.52 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

2.1.53 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.54 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.55 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.56 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.57 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.58 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.59 赤藓糖醇应符合 GB 26404 规定。

2.1.60 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.61 酪氨酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.62 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.63 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

2.1.64 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.65 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	密封良好，无泄漏，无胀袋	取适量样品，检查容器，将内容物倒入洁净的白瓷盘或白色滤纸上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有应有的滋味、气味，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
固形物含量, g/100g	≥ 50	GB/T 10786
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg (仅限于添加该食品添加剂的产品)	≤ 0.25	GB 22255
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品)	≤ 20	GB 5009.185
锡(以 Sn 计), mg/kg (仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品)	≤ 250	GB 5009.16

注：\*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食品商业无菌的规定，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 食品生产加工过程中的卫生要求

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 2763 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，新食品原料的使用应符合相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌、固形物含量。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

调味水果罐头是以新鲜、冷藏、速冻或罐藏水果【桃子、草莓、李子、桔子（橘子）、苹果、葡萄、菠萝、枇杷、杨梅、荔枝、樱桃、无花果、梨、橙子、杏、猕猴桃、山楂、蓝莓中的一种或几种】、椰果中的一种或几种为主要原料，经原料预处理、装罐、加汤汁{汤汁是以生活饮用水、添加或不添加白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、枸杞子、红枣、蜂蜜、雪梨、木瓜、椰汁、莲子、百合、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花、人参(人工种植，5年及5年以下)、库拉索芦荟凝胶、低聚果糖、奇亚籽、草莓、火龙果、榴莲、银耳、生姜、胶原蛋白肽粉、玛咖粉、椰果粒、N-乙酰神经氨酸、燕窝、浓缩果汁（浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩红西柚汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩白葡萄汁、浓缩黑加仑汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩青苹果汁中的一种或几种）、果汁/浆【橙汁、红西柚汁、白西柚汁、血橙汁、柠檬汁、小青柠（卡曼橘）汁、草莓汁、凤梨汁、石榴汁、红葡萄汁、白葡萄汁、西瓜汁、芒果原浆、百香果原浆、火龙果原浆、粉芭乐原浆、车厘子原浆、榴莲原浆、椰浆中的一种或几种】、生姜汁、花生、薏苡仁、绿豆、黄豆、青豆、黑豆、红豆、菜豆(芸豆)、扁豆、金银花、茯苓、甘草、山药、陈皮、砂仁、桔梗、生姜、玉竹、芡实、阿胶、红小豆、核桃、红枣粉、红枣丁、椰子粉、椰浆粉、明胶、桂圆、干贝、藜麦、抹茶粉、牛奶、乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、速溶茉莉花茶粉、西米、板栗、糖纳红小豆、增稠剂(琼脂、黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、卡拉胶、结冷胶、刺槐豆胶、果胶中的一种或几种)、酸度调节剂(柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸钠中的一种或几种)、甜味剂(木糖醇、赤藓糖醇、三氯蔗糖中的一种或几种)、乳化剂(酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂中的一种或几种)、抗氧化剂(维生素 C、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种)中的几种}，密封、杀菌、冷却而制成的调味水果罐头。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，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。