



410745S-2023



尉氏县聚宝罐头厂企业标准

Q/WJB 0003S-2023

# 水果罐头

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

尉氏县聚宝罐头厂 发布

## 前 言

本标准由尉氏县聚宝罐头厂提出并起草。

本标准主要起草人：郭宇航。

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。

本标准适用于以黄桃、荔枝、山楂、雪梨、菠萝、黑莓、蓝莓、桑葚、草莓、树莓、樱桃、苹果、桔子、木瓜中的一种或几种为原料，经预处理、预煮或漂烫，辅以乳粉、咖啡、生姜、泡辣椒、白砂糖、食用盐、酿造食醋、谷氨酸钠(味精)、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经调配、灌装封口、杀菌、包装而制成水果罐头。

根据原料的不同分为：黄桃罐头、荔枝罐头、山楂罐头、雪梨罐头、菠萝罐头、黑莓罐头、蓝莓罐头、桑葚罐头、草莓罐头、树莓罐头、樱桃罐头、苹果罐头、桔子罐头、木瓜罐头、水果复合罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄桃、荔枝、山楂、雪梨、菠萝、黑莓、蓝莓、桑葚、草莓、树莓、樱桃、苹果、桔子、木瓜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.3 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.9 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.10 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.14 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	密封完好，无泄漏，无胖听或无胀袋。使用金属	取出适量样品，检测容器，将内容

		材料的包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	物倒入一洁净烧杯中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
内 容 物	性状	具有该品种应有的性状	
	色泽	具有该品种应有的色泽	
	气味、滋味	具有该品种应有的气味、滋味，无异味	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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，%	≥ 50（水果复合罐头）	GB/T 10786
	≥ 38（荔枝罐头）	
	≥ 40（其它罐头）	
锡 <sup>a</sup> （以 Sn 计），mg/kg	≤ 250.0	GB 5009.16
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤ 50（单一型）	GB 5009.185
	≤ 20（混合型）	
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于金属罐产品的检验。		
b 仅限添加了苹果、山楂的产品。		

### 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，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

### 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 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；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

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

关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以黄桃、荔枝、山楂、雪梨、菠萝、黑莓、蓝莓、桑葚、草莓、树莓、樱桃、苹果、桔子、木瓜中的一种或几种为原料，经预处理、预煮或漂烫，辅以乳粉、咖啡、生姜、泡辣椒、白砂糖、食用盐、酿造食醋、谷氨酸钠(味精)、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、乙基麦芽酚、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经调配、灌装封口、杀菌、包装而制成水果罐头。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》制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

尉氏县聚宝罐头厂

QB