



412129S-2023

河南德川食品有限公司企业标准

Q/HDC 0006S-2023

椰果及复合椰果罐头

2023-07-15 发布

2023-07-15 实施

河南德川食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南德川食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙茂旭。

H N
Q B

椰果及复合椰果罐头

1 范围

本标准规定了椰果及椰果复合罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以椰果（椰纤果）为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加新鲜或速冻水果【山楂、草莓、李子、梨、杏、柑橘、苹果、葡萄、菠萝、杨梅、蓝莓、荔枝、樱桃、黄桃、白桃、桃、柠檬、木瓜、芒果、猕猴桃、哈密瓜、枇杷、枣、枸杞中的一种或多种】、新鲜或速冻蔬菜【山药、马蹄（荸荠）、甜玉米、山芋、地瓜、红薯、豆薯、香芋、菱角、芋头、紫薯、红薯中的一种或几种】、浓缩果汁/浆【椰子、芒果、枇杷、桃、草莓、菠萝、百香果、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、猕猴桃（奇异果）、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、桃、香蕉、樱桃、柚子、石榴中的一种或几种】、西米（淀粉制品）、银耳、百合、莲子、桂花、酸奶、乳清发酵液、米酒、白砂糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、胭脂红、 β -胡萝卜素、高粱红、酪蛋白酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、卡拉胶、食品用香精（酸奶味香精、水果味香精、乳味香精）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、赤藓糖醇中的几种，经预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的椰果及复合椰果罐头。

根据所用辅料不同，产品分类为：椰果罐头、复合椰果罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 椰果（椰纤果）应符合QB/T 5757的规定。

2.1.2 新鲜水果、新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂变质，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.3 速冻水果应符合NY/T 2983的规定。

2.1.4 速冻蔬菜应符合NY/T 1406的规定。

2.1.5 浓缩果汁/浆应符合GB 17325的规定。

2.1.6 西米（淀粉制品）应符合GB 2713的规定。

2.1.7 银耳、百合、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

2.1.8 桂花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.9 酸奶应符合GB 19302的规定。

2.1.10 乳清发酵液应符合GB 7101的规定。

2.1.11 米酒应符合GB 2758的规定。

2.1.12 白砂糖、红糖、冰糖应符合GB 13104的规定。

2.1.13 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。

2.1.14 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

- 2.1.15食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.22 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.23高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.24酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.25羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.26黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.28果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.29槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.30卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.31食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.33环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.34天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.35三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36赤藓糖醇应符合 GB 26404 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，无胀罐（瓶） 金属容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、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	具有产品应有的气味及滋味，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, g/100g	≥ 50	GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
锡 (以 Sn 计), mg/kg	≤ 250 (仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品)	GB 5009.16
展青霉素, μg/kg	≤ 30 (仅适用于添加苹果、山楂的产品)	GB 5009.185
米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25 (仅适用于添加银耳的产品)	GB 5009.189
^a 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
^a 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 胭脂红, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
注1: a仅适用于添加该种添加剂的产品;		
注2: *铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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,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

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

编制说明

本标准适用于以椰果（椰纤果）为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加新鲜或速冻水果【山楂、草莓、李子、梨、杏、柑橘、苹果、葡萄、菠萝、杨梅、蓝莓、荔枝、樱桃、黄桃、白桃、桃、柠檬、木瓜、芒果、猕猴桃、哈密瓜、枇杷、枣、枸杞中的一种或多种】、新鲜或速冻蔬菜【山药、马蹄（荸荠）、甜玉米、山芋、地瓜、红薯、豆薯、香芋、菱角、芋头、紫薯、红薯中的一种或几种】、浓缩果汁/浆【椰子、芒果、枇杷、桃、草莓、菠萝、百香果、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、猕猴桃（奇异果）、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、桃、香蕉、樱桃、柚子、石榴中的一种或几种】、西米（淀粉制品）、银耳、百合、莲子、桂花、酸奶、乳清发酵液、米酒、白砂糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、胭脂红、 β -胡萝卜素、高粱红、酪蛋白酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、卡拉胶、食品用香精（酸奶味香精、水果味香精、乳味香精）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、赤藓糖醇中的几种，经预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的椰果及复合椰果罐头。

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。

河南德川食品有限公司

QB