



412618S-2023

永城市鹏祥食品有限公司企业标准

Q/YPX 0001S-2023

装饰性水果罐头

2023-08-18 发布

2023-08-18 实施

永城市鹏祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由永城市鹏祥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：彭春丽。

H N

Q B

装饰性水果罐头

1 范围

本标准规定了装饰性水果罐头的分类、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、桃、柠檬、木瓜、芒果、猕猴桃、哈密瓜、枇杷、枣、枸杞、橘子、黄桃中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以新鲜或速冻蔬菜【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、山药中的一种或几种】、椰果、西米（淀粉制品）中的一种或几种，加入生活饮用水、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、赤藓红、 β -胡萝卜素、亮蓝、柠檬黄、日落黄、天然苋菜红、苋菜红、胭脂红、诱惑红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、复配着色剂（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、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）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、赤藓糖醇中的一种或几种，经原料预处理、染色、装罐、封口、高温杀菌、包装加工而成的装饰性水果罐头。

根据所用原料不同，产品分类为单一装饰性水果罐头、混合装饰性水果罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 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。
- 2.1.2 速冻水果应符合 NY/T 2983 的规定。
- 2.1.3 速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.4 椰果应符合 NY/T 490 的规定。
- 2.1.5 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.15 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.16 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.21 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.22 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.24 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.25 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.26 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.27 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.28 复配着色剂（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.29 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。
- 2.1.30 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.31 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	\geq 40	GB/T 10786

*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.19	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	≤	^a 50 (仅适用于单一苹果、山楂罐头) 20 (仅适用于除a外添加苹果、山楂的产品)	GB 5009.185
^b 赤藓红 (以赤藓红计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^b β-胡萝卜素, g/kg	≤	0.1	GB 5009.83
^b 亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^b 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^b 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^b 苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^b 胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^b 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.141 或SN/T 1743
^b 纽甜, g/kg	≤	0.1	GB 5009.247
^b 天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
注1: b仅适用于添加该种添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。			
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 检验规则

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜或速冻水果【山楂、草莓、李子、梨、杏、柑橘、苹果、葡萄、菠萝、杨梅、蓝莓、荔枝、樱桃、桃、柠檬、木瓜、芒果、猕猴桃、哈密瓜、枇杷、枣、枸杞、橘子、黄桃中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以新鲜或速冻蔬菜【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、山药中的一种或几种】、椰果、西米（淀粉制品）中的一种或几种，加入生活饮用水、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、赤藓红、β-胡萝卜素、亮蓝、柠檬黄、日落黄、天然苋菜红、苋菜红、胭脂红、诱惑红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、复配着色剂（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、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）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、赤藓糖醇中的一种或几种，经原料预处理、染色、装罐、封口、高温杀菌、包装加工而成的装饰性水果罐头。

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。

永城市鹏祥食品有限公司

QB