



412678S-2024



洛阳康茂食品有限公司企业标准

Q/LKS 0004S-2024

# 果蔬罐头

2024-10-21 发布

2024-10-21 实施

洛阳康茂食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳康茂食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋保功。

H N

Q B

# 果蔬罐头

## 1 范围

本标准规定了果蔬罐头的分类、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、沙梨、菠萝、黑莓、蓝莓、桑葚、草莓、树莓、樱桃、苹果、桔子、木瓜、南瓜、鲜玉米、莲菜、胡萝卜、白萝卜、银条、山药、竹笋、槐花、香椿、芦笋、芝麻叶、红薯、紫薯中的一种或几种为原料，经预处理、预煮或漂烫，添加乳粉、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、冰糖、饮用水中的一种或几种，经调配、灌装封口、杀菌、包装而制成的果蔬罐头。

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、沙梨罐头、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、南瓜罐头、玉米罐头、莲菜罐头、银条罐头、山药罐头、竹笋罐头、槐花罐头、香椿罐头、芦笋罐头、芝麻叶罐头、红薯罐头、紫薯罐头、蔬菜复合罐头、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、沙梨、菠萝、黑莓、蓝莓、桑葚、草莓、树莓、樱桃、苹果、桔子、木瓜、南瓜、鲜玉米、莲菜、胡萝卜、白萝卜、银条、山药、竹笋、槐花、香椿、芦笋、芝麻叶、红薯、紫薯应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.3 泡辣椒应符合 GB 2714 和 SB/T 10439 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。

2.1.15 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.16 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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（袋等） 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。
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
固形物含量，%	55（甜玉米罐头、糯玉米罐头）	GB/T 10786
	53（芦笋罐头）	
	50（水果复合罐头）	
	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	≤ 0.19	GB 5009.12
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
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 仅适用于金属包装罐头产品的检测。		
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规定，按 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 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。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、沙梨、菠萝、黑莓、蓝莓、桑葚、草莓、树莓、樱桃、苹果、桔子、木瓜、南瓜、鲜玉米、莲菜、胡萝卜、白萝卜、银条、山药、竹笋、槐花、香椿、芦笋、芝麻叶、红薯、紫薯中的一种或几种为原料，经预处理、预煮或漂烫，添加乳粉、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、冰糖、饮用水中的一种或几种，经调配、灌装封口、杀菌、包装而制成的果蔬罐头。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》要求，制订了本企业标准，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。

洛阳康茂食品有限公司

Q B