



412494 S-2024

虞城县博达食品有限公司企业标准

Q/YBD 0001S-2024

# 水果罐头

2024-10-05 发布

2024-10-05 实施

虞城县博达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由虞城县博达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨纪新。

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。

本标准适用于以新鲜/速冻水果【黄桃、梨、柑橘、草莓、杨梅、菠萝、山楂、葡萄、樱桃、杏、李子、苹果、蓝莓、荔枝、无花果、桃、柠檬、木瓜、芒果、猕猴桃、哈密瓜、枇杷、枣、枸杞、桂圆中的一种或几种】为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以浓缩果汁/浆【苹果、芒果、椰子、椰肉、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）、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、桃、无花果、杏、杨桃、樱桃、柚子、石榴中的一种或几种】、椰果、新鲜/速冻蔬菜【马蹄（荸荠）、山药、甜玉米中的一种或几种】、西米（淀粉制品）、白砂糖、冰糖、水苏糖、果葡糖浆、蜂蜜、乳粉、酸奶、食用盐、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C、胭脂红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、酪蛋白酸钠、羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、琼脂、果胶、碳酸钠、食用香精、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、冷却、包装加工而成的水果罐头。

根据所用原辅料不同，产品分类为单一性水果罐头、混合性水果罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜/速冻水果、新鲜/速冻蔬菜应清洁、无污染、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁/浆应符合 GB 17325 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 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 乳清发酵液、乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。

- 2.1.14柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19乳酸应符合 GB 1886.173 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天然胡萝卜素应符合 GB 31624 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单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.28瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.29黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.31琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.32果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.33碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.34食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.36环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.37天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.38三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 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<br>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；或 |
| 内 容 | 性 状 | 具有产品应有的性状                         |                                                              |
|     | 色 泽 | 具有产品应有的色泽                         |                                                              |

|   |      |                  |                  |
|---|------|------------------|------------------|
| 物 | 气、滋味 | 具有产品应有的气味及滋味，无异味 | 按照 GB/T 10786 检验 |
|   | 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                       | ≥ 50.0                                               | 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                       | ≤ 30（仅适用于添加苹果、山楂及其制品的混合产品）<br>50（适用于单一型山楂罐头、单一型苹果罐头） | GB 5009.185 |
| <sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）, g/kg    | ≤ 0.3                                                | GB 5009.140 |
| <sup>a</sup> 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）, g/kg | ≤ 0.65                                               | GB 5009.97  |
| <sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg     | ≤ 1.0                                                | GB 5009.263 |
| <sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg           | ≤ 0.25                                               | GB 5009.298 |
| <sup>a</sup> 胭脂红, g/kg            | ≤ 0.1                                                | GB 5009.35  |
| <sup>a</sup> 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 微生物指标

微生物指标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。

3 检验规则

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

## 编制说明

本标准适用于以新鲜/速冻水果【黄桃、梨、柑橘、草莓、杨梅、菠萝、山楂、葡萄、樱桃、杏、李子、苹果、蓝莓、荔枝、无花果、桃、柠檬、木瓜、芒果、猕猴桃、哈密瓜、枇杷、枣、枸杞、桂圆中的一种或几种】为主要原料，加入生活饮用水，辅以或不辅以浓缩果汁/浆【苹果、芒果、椰子、椰肉、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）、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、桃、无花果、杏、杨桃、樱桃、柚子、石榴中的一种或几种】、椰果、新鲜/速冻蔬菜【马蹄（荸荠）、山药、甜玉米中的一种或几种】、西米（淀粉制品）、白砂糖、冰糖、水苏糖、果葡糖浆、蜂蜜、乳粉、酸奶、食用盐、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C、胭脂红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、酪蛋白酸钠、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、琼脂、果胶、碳酸钠、食用香精、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、冷却、包装加工而成的水果罐头。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。

虞城县博达食品有限公司

Q B