



413270S-2024



河南桃園春食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2024

奶味水果罐头

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

河南桃園春食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南桃園春食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘开运。

本标准替代 Q/HTS 0001S-2024（412682S-2024）。

H N

Q B

奶味水果罐头

1 范围

本标准规定了奶味水果罐头的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜或速冻水果（黄桃、菠萝、柑桔、草莓、梨、苹果、芒果、葡萄）中的一种或几种为主要原料，加入食用香精（酸奶香精、奶油香精），添加椰纤果、西米、白砂糖、三氯蔗糖、果葡糖浆、乳粉、苹果汁、柠檬酸、乳酸、羧甲基纤维素钠、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠（或抗坏血酸）、柠檬酸钠中的几种，经原料预处理、配料、装罐、加汤汁【汤汁是以生活饮用水为原料，加入白砂糖、三氯蔗糖、果葡糖浆、乳粉、苹果汁、柠檬酸、乳酸、羧甲基纤维素钠、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠（或抗坏血酸）、柠檬酸钠、食用香精（酸奶香精、奶油香精）中的几种调配而成】、真空密封、杀菌、冷却而制成的汤汁型奶味水果罐头。

根据原料不同可分为：奶味黄桃罐头、奶味菠萝罐头、奶味柑桔罐头、奶味草莓罐头、奶味梨罐头、奶味苹果罐头、奶味芒果罐头、奶味葡萄罐头、奶味什锦罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 新鲜水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 速冻水果应符合 NY/T 2983 的规定。
- 2.1.4 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.5 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 苹果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.16抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.17柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.18食用香精应符合 GB 30616 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。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取样品1份，检查容器，将内容物倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
性状	同一种果肉形态大小大致均匀，无明显分层和析水	
色泽	具有该产品固有的色泽	
气、滋味	具有该产品固有的滋、气味，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，%	≥ 30	GB/T 10786
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
*锡（以Sn计），mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
^b 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^c 展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品检测； ^b 仅限于使用该食品添加剂的产品检测； ^c 仅限于以苹果为原料的产品检测； * 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食品商业无菌的要求，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

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、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜或速冻水果（黄桃、菠萝、柑桔、草莓、梨、苹果、芒果、葡萄）中的一种或几种为主要原料，加入食用香精（酸奶香精、奶油香精），添加椰纤果、西米、白砂糖、三氯蔗糖、果葡糖浆、乳粉、苹果汁、柠檬酸、乳酸、羧甲基纤维素钠、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠（或抗坏血酸）、柠檬酸钠中的几种，经原料预处理、配料、装罐、加汤汁【汤汁是以生活饮用水为原料，加入白砂糖、三氯蔗糖、果葡糖浆、乳粉、苹果汁、柠檬酸、乳酸、羧甲基纤维素钠、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠（或抗坏血酸）、柠檬酸钠、食用香精（酸奶香精、奶油香精）中的几种调配而成】、真空密封、杀菌、冷却而制成的汤汁型奶味水果罐头。

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》的有关规定制定本企业标准，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。

河南桃園春食品有限公司

QB