



410303S-2024



南阳鸥姐田园农业发展有限公司企业标准

Q/N0J 0001S-2024

风味水果罐头

2024-01-29 发布

2024-01-29 实施

南阳鸥姐田园农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由南阳鸥姐田园农业发展有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：郑海鸥。

H N

Q B

风味水果罐头

1 范围

本标准规定了风味水果罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果（梨、黄桃、白桃、菠萝、草莓、蓝莓、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、桔子、橙、李子、桑葚、木瓜、荔枝、杨梅、杏中的一种或多种）为原料，经预处理，辅以银耳、红枣、枸杞、桂圆、莲子、百合、桂花、栀子、代代花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中一种或几种）、山楂、葡萄干、燕窝粉、阿胶粉、山药粉、紫薯粉、木瓜粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桃胶、纯牛奶、椰浆乳、速溶茉莉花粉、速溶乌龙茶粉、抹茶粉、可可粉、果汁（蜜桃汁、苹果汁、芒果汁、木瓜汁、山楂汁、桂圆汁、红枣汁、葡萄汁、草莓汁、橙汁中的一种或几种）及其浓缩果汁、果葡糖浆、蜂蜜、木糖醇、白砂糖、冰糖中的一种或几种，经调配、加水熬煮、装罐密封、杀菌、冷却、包装加工而的风味水果罐头。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水果应新鲜成熟度好、无腐烂、无霉变,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 红枣、枸杞、桂圆、莲子、百合、桂花、栀子、代代花、金银花、菊花、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

2.1.4 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。

2.1.5 燕窝粉应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.6 阿胶粉、山药粉、紫薯粉、木瓜粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年第 3 号)的规定。

2.1.8 桃胶应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年 第 8 号)的规定。

2.1.9 纯牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.10 椰浆乳应符合 GB/T 10789 的规定。

2.1.11 速溶茉莉花粉、速溶乌龙茶粉、抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.13 果汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.14 浓缩果汁应符合 GB 17325、SB/T 10198 的规定。

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

2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 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	取样品 1 份，检查容器，将样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
性状	密封完好，具有本品应有的性状	
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指示

项目		指标	检验方法
固形物，g/100g	≥	45（风味菠萝罐头）	GB/T 10786
		38（风味荔枝罐头）	
		50（风味桃罐头、风味椰果罐头、风味柑橘罐头）	
		40（其它）	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	5.0	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤	250	GB 5009.16
展青霉素，μg/kg（仅限苹果、山楂为原料的产品）	≤	20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。			

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 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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以水果（梨、黄桃、白桃、菠萝、草莓、蓝莓、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、桔子、橙、李子、桑葚、木瓜、荔枝、杨梅、杏中的一种或多种）为原料，经预处理，辅以银耳、红枣、枸杞、桂圆、莲子、百合、桂花、栀子、代代花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中一种或几种）、山楂、葡萄干、燕窝粉、阿胶粉、山药粉、紫薯粉、木瓜粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桃胶、纯牛奶、椰浆乳、速溶茉莉花粉、速溶乌龙茶粉、抹茶粉、可可粉、果汁（蜜桃汁、苹果汁、芒果汁、木瓜汁、山楂汁、桂圆汁、红枣汁、葡萄汁、草莓汁、橙汁中的一种或几种）及其浓缩果汁、果葡糖浆、蜂蜜、木糖醇、白砂糖、冰糖中的一种或几种，经调配、加水熬煮、装罐密封、杀菌、冷却、包装加工而的风味水果罐头。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，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。

南阳鸥姐田园农业发展有限公司