



410367S-2024



焦作市云台清泉饮品有限公司企业标准

Q/JYQ 0006S-2024

果酱

2024-02-02 发布

2024-02-02 实施

焦作市云台清泉饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市云台清泉饮品有限公司提出。

本标准由河南恒测质量检验检测科技有限公司和焦作市云台清泉饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：岳如梦、杜明宗、陈胜利、刘克锋、孟攀。

H N

Q B

果酱

1 范围

本标准规定了果酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果或水果（原浆、浓缩汁）【草莓、芒果、水蜜桃、黄桃、蓝莓、菠萝、西番莲（百香果）、西柚、哈密瓜、玫瑰蜜瓜、猕猴桃（奇异果）、葡萄、山楂、西瓜、石榴、树莓、黑莓、蔓越莓、荔枝、龙眼（桂圆）、菠萝蜜、橙、番木瓜、柑橘、火龙果、梨、李子、柠檬、枇杷、苹果、提子、桑葚、沙棘、柿子、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、榴莲、番石榴、芭乐、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、覆盆子、红枣、椰子果、黄皮果中的一种或几种】为原料，添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、葡萄糖浆、赤砂糖、冰糖、红糖、黑糖、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、魔芋粉、芝士粉、茉莉花、桂花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐花、玫瑰茄、重瓣玫瑰、桔梗、酸枣、大枣、阿胶、银耳、花生衣粉、百合、莲子、荷叶、鸡内金、余甘子、薄荷、枸杞、桃胶、燕窝、椰纤果、冬瓜、蜂蜜、马蹄、血糯米、绿豆、红小豆、赤小豆、红豆、燕麦、青稞、西米（淀粉制品）、糯米、米酒、酒曲、黑芝麻、奇亚籽、水果提取物【草莓、芒果、水蜜桃、黄桃、蓝莓、菠萝、西番莲（百香果）、西柚、哈密瓜、玫瑰蜜瓜、猕猴桃（奇异果）、葡萄、山楂、西瓜、树莓、黑莓、蔓越莓、荔枝、龙眼（桂圆）、菠萝蜜、橙、番木瓜、柑橘、火龙果、梨、李子、柠檬、枇杷、苹果、提子、桑葚、沙棘、柿子、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、榴莲、番石榴（芭乐）、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、覆盆子、红枣、椰子果、黄皮果中的一种或几种】、食品添加剂【苯甲酸钠、山梨酸钾、植酸、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、乳酸钙、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）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、乙二胺四乙酸二钠、氯化钙、刺云实胶、淀粉磷酸酯钠、磷酸化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、阿拉伯胶、海藻酸钾、甲基纤维素、结冷胶、磷酸酯双淀粉、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基淀粉钠、二氧化钛、红曲红、β-胡萝卜素、姜黄、焦糖色、亮蓝、萝卜红、柠檬黄、葡萄皮红、日落黄、苋菜红、胭脂红、叶黄素、栀子蓝】、食品用香精中的几种，经调配、加热、灌装、杀菌、包装加工而成的果酱。

根据原辅料不同可分为不同产品：单一果酱、复合果酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 水果、桂花、茉莉花、槐花、冬瓜、马蹄应符合无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762

和 GB 2763 的规定。

2.1.2 果汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.10 红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.11 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。

2.1.12 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.14 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.16 芝士粉应符合 GB 25192 的规定

2.1.17 玫瑰茄应符合原卫生部公告《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》2004 年第 17 号的规定。

2.1.18 重瓣玫瑰应符合原卫生部公告《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。

2.1.19 桔梗、酸枣、大枣、阿胶、百合、莲子、荷叶、鸡内金、余甘子、薄荷、枸杞、菊花、黑芝麻应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.20 银耳应符合 GB 7096 和 NY/T 834 的规定。

2.1.21 水果提取物、花生衣粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.22 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.23 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

2.1.24 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.25 红小豆、赤小豆、红豆、糯米、血糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.26 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。

2.1.27 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.28 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.29 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.30 奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会公告《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公

告》2014年第10号的规定。

- 2.1.31 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.36 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.37 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB1886.27 的规定。
- 2.1.40 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB1886.65 的规定。
- 2.1.41 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.42 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.45 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.46 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.47 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。
- 2.1.48 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.49 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.50 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.51 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.52 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.53 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.54 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.55 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.56 刺云实胶应符合 GB 1886.86 的规定。
- 2.1.57 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。
- 2.1.58 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29935 的规定。
- 2.1.59 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.60 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.61 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.62 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.63 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.64 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.65 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.66 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.67 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.68 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.69 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.70 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.71 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.72 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.73 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.74 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.75 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.76 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.77 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.78 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.79 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.80 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.81 羧甲基淀粉钠应符合 GB 29937 的规定。
- 2.1.82 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.83 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.84 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.85 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.86 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.87 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.88 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.89 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.90 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.91 日落黄应符合 GB 6227.16 的规定。
- 2.1.92 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.93 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.94 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。

- 2.1.95 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.96 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.97 桃胶应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 8 号的规定。
- 2.1.98 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.99 燕窝应符合 GH/T 1092 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
性 状	均匀，无明显分层和析水，粘稠适度，呈半流体状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色 泽	具有各产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有各品种产品应有的气味和滋味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140 或 GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.45	GB 22255 或 GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.22	SN/T 3854
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
叶黄素 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248
二氧化钛 ^a ，g/kg	≤ 5	GB5009.246

山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
植酸 ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.153
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锡 ^c （以Sn计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^c ，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14 和 GB 5009.90
<p>*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>a 适用于使用该食品添加剂的产品；</p> <p>b 适用于添加适用于添加苹果、山楂及其制品的产品；</p> <p>c 适用于金属罐包装的产品；</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
<p>注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；</p> <p>注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

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 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水果或水果（原浆、浓缩汁）【草莓、芒果、水蜜桃、黄桃、蓝莓、菠萝、西番莲（百香果）、西柚、哈密瓜、玫瑰蜜瓜、猕猴桃（奇异果）、葡萄、山楂、西瓜、石榴、树莓、黑莓、蔓越莓、荔枝、龙眼（桂圆）、菠萝蜜、橙、番木瓜、柑橘、火龙果、梨、李子、柠檬、枇杷、苹果、提子、桑葚、沙棘、柿子、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、榴莲、番石榴、芭乐、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、覆盆子、红枣、椰子果、黄皮果中的一种或几种】为原料，添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、葡萄糖浆、赤砂糖、冰糖、红糖、黑糖、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、魔芋粉、芝士粉、茉莉花、桂花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、槐花、玫瑰茄、重瓣玫瑰、桔梗、酸枣、大枣、阿胶、银耳、花生衣粉、百合、莲子、荷叶、鸡内金、余甘子、薄荷、枸杞、桃胶、燕窝、椰纤果、冬瓜、蜂蜜、马蹄、血糯米、绿豆、红小豆、赤小豆、红豆、燕麦、青稞、西米（淀粉制品）、糯米、米酒、酒曲、黑芝麻、奇亚籽、水果提取物【草莓、芒果、水蜜桃、黄桃、蓝莓、菠萝、西番莲（百香果）、西柚、哈密瓜、玫瑰蜜瓜、猕猴桃（奇异果）、葡萄、山楂、西瓜、树莓、黑莓、蔓越莓、荔枝、龙眼（桂圆）、菠萝蜜、橙、番木瓜、柑橘、火龙果、梨、李子、柠檬、枇杷、苹果、提子、桑葚、沙棘、柿子、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、榴莲、番石榴（芭乐）、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、覆盆子、红枣、椰子果、黄皮果中的一种或几种】、食品添加剂【苯甲酸钠、山梨酸钾、植酸、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、乳酸钙、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）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、乙二胺四乙酸二钠、氯化钙、刺云实胶、淀粉磷酸酯钠、磷酸化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、阿拉伯胶、海藻酸钾、甲基纤维素、结冷胶、磷酸酯双淀粉、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基淀粉钠、二氧化钛、红曲红、 β -胡萝卜素、姜黄、焦糖色、亮蓝、萝卜红、柠檬黄、葡萄皮红、日落黄、苋菜红、胭脂红、叶黄素、栀子蓝】、食品用香精中的几种，经调配、加热、灌装、杀菌、包装加工而成的果酱。

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/T 22474《果酱》的要求制订本企业标准，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。