



413127S-2025



新乡市钱乙食品科技有限公司企业标准

Q/XQY 0005S-2025

# 水果罐头

2025-10-29 发布

2025-10-29 实施

新乡市钱乙食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市钱乙食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘迎熹、王高园、刘迎灿、徐志勇、李静。

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。

本标准适用于以水果【大枣、乌梅、桑椹、枸杞子、葡萄干、树莓（覆盆子）、蔓越莓、山楂、黑加仑、木瓜、樱桃、车厘子、草莓、猕猴桃、苹果、梨、橘子、杏子、提子、桃、无花果、枇杷、酸枣、黑枣中的一种或几种】为主要原料，经挑选、清洗、预处理，添加生活饮用水、糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋（山楂醋、桑椹醋、葡萄醋、柿子醋、猕猴桃醋、苹果醋、红枣醋、玫瑰花醋、酸梅醋、柠檬醋、番茄醋）中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、木糖醇、黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖、阿拉伯糖、菊粉、聚葡萄糖（食品原料）中的一种或几种，添加或不添加蔬菜（生姜、大蒜、白萝卜、胡萝卜、山药、黄瓜、竹笋、蚕豆、豌豆、莲藕、黄花菜、辣椒、青椒、彩椒、茭白、菠菜、番茄、芹菜、冬瓜、青豆中的一种或几种）、果汁（苹果汁、梨汁、哈密瓜汁、百香果汁、草莓汁、椰子汁中的一种或几种）、食用盐、食用酒精、酱油、调味料酒、味精、香辛料（八角、辣椒、丁香、草果、月桂叶中的一种或几种）、咖喱、豆豉、果酱（苹果味、草莓味、蜜桃味、海棠味、雪梨味、凤梨味、香橙味、哈密瓜味、蓝莓味中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、人参（人工种植 5 年及以下）、玫瑰茄（洛神花）、玛咖粉、大麦、苦荞麦、茉莉花、桂花、马齿苋、陈皮（橘皮）、白芷、枳椇子、阿胶、酸枣仁、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、薄荷、茯苓、罗汉果、百合、甘草、黄精、金银花、薏苡仁、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红（桔红）、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、肉桂、槐米、余甘子、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、淡竹叶、鲜芦根、鸡内金、姜（生姜、干姜）、酸枣、黑枣、银耳、燕窝制品、松露（黑松露、白松露）、干果（葡萄干、柠檬干、香蕉干中的一种或几种）、黄秋葵干、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、西米中的一种或几种，添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、明胶、瓜尔胶、琼脂、麦芽糊精、抗坏血酸钠、氯化钙、维生素 C（作抗氧化剂使用）、麦芽糖醇、甜菊糖苷、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）、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、酪蛋白酸钠、黄原胶、果胶、食品用香精、食用香料（玫瑰浸膏、桂花酊、桂花浸膏、柠檬油、香荚兰豆酊、生姜提取物、迷迭香油、香茅油、黑胡椒油、黑胡椒油树脂中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、蒸煮（不蒸煮）或熬制（不熬制）、灌装、密封、加热杀菌、冷却、包装加工而成的水果罐头。

根据原辅料及加工工艺不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 水果应清洁、卫生，无污染、无病虫害、无腐烂，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 糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.9 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 方糖应符合 GB/T 35888 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.12 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 阿拉伯糖应符合卫生部 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.14 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.15 聚葡萄糖参照 GB 25541 的规定。
- 2.1.16 果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.19 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 咖喱应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.24 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.25 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.26 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。
- 2.1.27 人参(人工种植 5 年及以下)应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.28 玫瑰茄(洛神花)应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。
- 2.1.29 陈皮(橘皮)、白芷、枳椇子、阿胶、酸枣仁、菊花(杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种)、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、薄荷、茯苓、罗汉果、百合、甘草、黄精、金银花、薏苡仁、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉(桂圆)、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红(桔红)、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、肉桂、槐米、余甘子、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、淡

竹叶、鲜芦根、鸡内金、姜（生姜、干姜）、酸枣、黑枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.30 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号的规定。

2.1.31 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.32 燕窝制品应符合 QB/T 5916 的规定。

2.1.33 松露（黑松露、白松露）应符合 GB/T 39923 和 GB 7096 的规定。

2.1.34 黄秋葵干、马齿苋应清洁、卫生、无污染、无变质、无杂质。

2.1.35 干果应符合 GB 16325 的规定。

2.1.36 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.37 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.38 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。

2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。

2.1.40 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。

2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.43 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.44 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.45 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.46 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.47 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.48 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.49 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.50 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.51 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.52 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

2.1.53 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.54 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)应符合 GB 29944 的规定。

2.1.55 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.56 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。

2.1.57 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.58 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.59 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.60 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.61 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）的规定。

2.1.62 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.63 苦荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.64 大麦应符合 GB/T 11760 的规定。

2.1.65 茉莉花、桂花应符合 NY/T 1506 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，无胀袋或无胖听	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	固液混合体	
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、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，%	$\geq$ 50	GB/T 10786
<sup>a</sup> 总酸（以乙酸计），g/100g	0.4~5.0	GB 12456
*铅（以 Pb 计），mg/kg	$\leq$ 0.18	GB 5009.12
<sup>b</sup> 纽甜，g/kg	$\leq$ 0.033	GB 5009.247
<sup>b</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.263
<sup>b</sup> 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜），g/kg	$\leq$ 0.3	GB 5009.140
<sup>b</sup> 三氯蔗糖，g/kg	$\leq$ 0.25	GB 5009.298
<sup>b</sup> 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	$\leq$ 0.27	SN/T 3854
展青霉素， $\mu$ g/kg	50.0（适用于以苹果、山楂为原料的单一产品）	GB 5009.185
	20.0（适用于添加苹果、山楂、山楂醋、苹果醋、浓缩苹果汁的产品）	

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

- |   |
|---|
| <p>a 仅限醋泡水果罐头（添加糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋类产品）；</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。</p> |
|---|

#### 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

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

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；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、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【大枣、乌梅、桑椹、枸杞子、葡萄干、树莓（覆盆子）、蔓越莓、山楂、黑加仑、木瓜、樱桃、车厘子、草莓、猕猴桃、苹果、梨、橘子、杏子、提子、桃、无花果、枇杷、酸枣、黑枣中的一种或几种】为主要原料，经挑选、清洗、预处理，添加生活饮用水、糯米醋、米醋、白醋、陈醋、老陈醋、红薯醋、香醋、果醋（山楂醋、桑椹醋、葡萄醋、柿子醋、猕猴桃醋、苹果醋、红枣醋、玫瑰花醋、酸梅醋、柠檬醋、番茄醋）中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、木糖醇、黑糖、方糖、低聚果糖、赤砂糖、阿拉伯糖、菊粉、聚葡萄糖（食品原料）中的一种或几种，添加或不添加蔬菜（生姜、大蒜、白萝卜、胡萝卜、山药、黄瓜、竹笋、蚕豆、豌豆、莲藕、黄花菜、辣椒、青椒、彩椒、茭白、菠菜、番茄、芹菜、冬瓜、青豆中的一种或几种）、果汁（苹果汁、梨汁、哈密瓜汁、百香果汁、草莓汁、椰子汁中的一种或几种）、食用盐、食用酒精、酱油、调味料酒、味精、香辛料（八角、辣椒、丁香、草果、月桂叶中的一种或几种）、咖喱、豆豉、果酱（苹果味、草莓味、蜜桃味、海棠味、雪梨味、凤梨味、香橙味、哈密瓜味、蓝莓味中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、人参（人工种植 5 年及以下）、玫瑰茄（洛神花）、玛咖粉、大麦、苦荞麦、茉莉花、桂花、马齿苋、陈皮（橘皮）、白芷、枳椇子、阿胶、酸枣仁、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、决明子、荷叶、胖大海、蒲公英、栀子、芡实、薄荷、茯苓、罗汉果、百合、甘草、黄精、金银花、薏苡仁、桑叶、玉竹、代代花、龙眼肉（桂圆）、鲜白茅根、紫苏、葛根、莲子、橘红（桔红）、莱菔子、益智仁、桔梗、郁李仁、砂仁、桃仁、肉桂、槐米、余甘子、菊苣、黄芥子、紫苏籽、沙棘、淡竹叶、鲜芦根、鸡内金、姜（生姜、干姜）、酸枣、黑枣、银耳、燕窝制品、松露（黑松露、白松露）、干果（葡萄干、柠檬干、香蕉干中的一种或几种）、黄秋葵干、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、西米中的一种或几种，添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、明胶、瓜尔胶、琼脂、麦芽糊精、抗坏血酸钠、氯化钙、维生素 C（作抗氧化剂使用）、麦芽糖醇、甜菊糖苷、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）、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、酪蛋白酸钠、黄原胶、果胶、食品用香精、食用香料（玫瑰浸膏、桂花酊、桂花浸膏、柠檬油、香荚兰豆酊、生姜提取物、迷迭香油、香茅油、黑胡椒油、黑胡椒树脂中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、蒸煮（不蒸煮）或熬制（不熬制）、灌装、密封、加热杀菌、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》制定本企业标准，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。

新乡市钱乙食品科技有限公司