



413454S-2025



安阳昊润农业科技有限公司企业标准

Q/AHR 0007S-2025

# 水果罐头

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

安阳昊润农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳昊润农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭士峰、郝海莲。

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【山楂、草莓、李子、梨、杏、柑橘、苹果、葡萄、菠萝、杨梅、蓝莓、荔枝、樱桃、无花果、橙子、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，添加或不添加椰果、新鲜或速冻蔬菜、西米（淀粉制品）、果醋、果酒、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、乳粉、调制乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、酸奶、椰子粉、椰浆粉、茶粉、茶浓缩液、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、牛奶、谷物杂粮、果蔬浓缩果汁（浆）/干制品、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、银耳、坚果及籽类的仁、植脂末、桃胶、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、偏酒石酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素 C）、乳酸钙、植酸、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、氯化钾、纽甜、阿斯巴甜、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、β-胡萝卜素、日落黄、胭脂红、天然胡萝卜素、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、加工而成的水果罐头。

根据所用原辅料不同，产品分为不同类型的水果罐头。

## 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 水果应清洁、无腐烂变质。
- 2.1.3 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.4 新鲜或速冻蔬菜应清洁、无腐烂变质。
- 2.1.5 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。。
- 2.1.6 果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.7 果酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.8 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 速溶豆粉、豆奶粉、椰子粉、椰浆粉、乳清发酵液、乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.14 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.15 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.16 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。

- 2.1.17 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.18 谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.20 果蔬干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.21 重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.22 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 坚果及籽类的仁 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.25 桃胶应符合卫健委公告 2022 年第 2 号的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 偏酒石酸应符合 GB 1886.324 的规定。
- 2.1.30 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31 L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.32 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.33 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.34 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.37 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.38 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.39 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.42 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.43 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.44 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.45 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.46 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.47 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.48 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.49 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.50三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.51甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.52赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.53 $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.54日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.55胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.56天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.57食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.58食品用香料应符合 GB 29938 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	包装容器密封完好，无泄漏，无胀罐（胖听）	取适量样品，检查容器外观，将内容物倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
内容物	具有该品种罐头食品应有的色泽、气味、滋味和性状，无肉眼可见的外来杂质	

## 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	$\geq$ 40.0	GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.19	GB 5009.12
<sup>a</sup> 植酸 (以植酸计), g/kg	$\leq$ 0.2	GB 5009.153
<sup>a</sup> 纽甜, g/kg	$\leq$ 0.033	GB 5009.247
<sup>a</sup> 阿斯巴甜, g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.263
<sup>a</sup> 甜蜜素 (以环己氨基磺酸计), g/kg	$\leq$ 0.65	GB 5009.97
<sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾, g/kg	$\leq$ 0.3	GB 5009.140
<sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg	$\leq$ 0.25	GB 5009.298
<sup>a</sup> 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	$\leq$ 0.27	SN/T 3854
<sup>a</sup> $\beta$ -胡萝卜素, g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 日落黄 (以日落黄计), g/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.35
<sup>b</sup> 锡 (以 Sn 计), mg/kg	$\leq$ 250	GB 5009.16

展青霉素， $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$ 30（仅适用于添加苹果、山楂及其制品的混合产品） 50（适用于以山楂、苹果为原料的单一型罐头）	GB 5009.185
<p>注1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品； b 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品；</p> <p>注2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1；</p> <p>注3：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>		

## 2.4 微生物限量

微生物指标应符合罐头商业无菌要求，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 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

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

本标准适用于以水果【山楂、草莓、李子、梨、杏、柑橘、苹果、葡萄、菠萝、杨梅、蓝莓、荔枝、樱桃、无花果、橙子、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，添加或不添加椰果、新鲜或速冻蔬菜、西米（淀粉制品）、果醋、果酒、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、乳粉、调制乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、酸奶、椰子粉、椰浆粉、茶粉、茶浓缩液、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、牛奶、谷物杂粮、果蔬浓缩果汁（浆）/干制品、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、银耳、坚果及籽类的仁、植脂末、桃胶、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、偏酒石酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素 C）、乳酸钙、植酸、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、氯化钾、纽甜、阿斯巴甜、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、β-胡萝卜素、日落黄、胭脂红、天然胡萝卜素、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、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，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。

安阳昊润农业科技有限公司

QB