



410407S-2025



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0019S-2025

桃胶罐头

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

H N

Q B

桃胶罐头

1 范围

本标准规定了桃胶罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、桃胶为原料，添加或不添加银耳、果蔬【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、以色列蜜柚、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、金桔、百合、黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、玉米、豌豆、山芋、红薯、紫薯、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】原浆/浓缩汁（浆）或水果果肉、诺丽果浆、米酒、椰果、西米（淀粉制品）、关山樱花、关山樱花汁（浆）、浓缩关山樱花汁（浆）、糖渍关山樱花、百合、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、蜂蜜、食用盐、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、微晶纤维素、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、木糖醇中的一种或几种，经预处理或不处理、配料、蒸煮、调配、装罐、杀菌、冷却、包装加工而成的桃胶罐头。

根据所用原辅料不同，可分为：桃胶罐头、风味桃胶罐头、复合桃胶罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.1 桃胶应符合卫健委 2023 年第 8 号公告的规定。

2.1.2 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.4 果蔬浓缩汁（浆）、诺丽果浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 水果果肉应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 米酒应符合 GB 2758 的规定。

- 2.1.7 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.8 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。。
- 2.1.9 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.10 关山樱花汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.11 浓缩关山樱花汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.12 糖渍关山樱花应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.13 百合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.14 重瓣红玫瑰应符合原卫生部2010年第3号公告的规定。
- 2.1.15 茉莉花、桂花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.16 白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.22 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.23 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.25 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.26 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.27 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.28 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.29 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.30 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.31 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.32 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.35 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.36 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.37 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.38 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.39 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。

- 2.1.40 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.41 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.42 食品用香精应符合 GB 30616 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 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.46 L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.47 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.48 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.49 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.50 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.52 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.53 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.54 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.55 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.56 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.57 木糖醇应符合 GB 1886.234 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，无胀罐（瓶） 金属容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	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
内 容 物	性 状	具有产品应有的性状	
	色 泽	具有产品应有的色泽	
	气、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，%	≥ 40	GB/T 10786

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.48	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
^a 展青霉素，μg/kg	≤	30	GB 5009.185
注 1：a 仅适用于添加（苹果、山楂）及其制品的产品；			
注 2：*铅指标严于国家卫健委 2023 年第 8 号公告和 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规定，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，污染物限量应符合GB 2762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、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、桃胶为原料，添加或不添加银耳、果蔬【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、以色列蜜柚、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、金桔、百合、黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、玉米、豌豆、山芋、红薯、紫薯、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】原浆/浓缩汁（浆）或水果果肉、诺丽果浆、米酒、椰果、西米（淀粉制品）、关山樱花、关山樱花汁（浆）、浓缩关山樱花汁（浆）、糖渍关山樱花、百合、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、蜂蜜、食用盐、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、微晶纤维素、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、木糖醇中的一种或几种，经预处理或不处理、配料、蒸煮、调配、装罐、杀菌、冷却、包装加工而成的桃胶罐头。

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。

本标准中维生素C作为食品添加剂抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于国家卫健委 2023 年第 8 号公告的和 GB 2762 的规定。

商丘市饮之健生物科技有限公司