



411141S-2025



河南九仟生物科技集团有限公司企业标准

Q/HJS 0004S-2025

水果罐头

2025-04-19 发布

2025-04-19 实施

河南九仟生物科技集团有限公司 发布

前 言

本标准由河南九仟生物科技集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：张磊。

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。

本标准适用于以冷冻水果（苹果、水蜜桃、玫瑰瓜、西瓜、黄桃、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、青桔、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、酸梅、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗中的一种或几种）为原料，经解冻、分切或不分切，加入山药、银耳、桂圆、枸杞、陈皮、莲子、百合、雪莲果、重瓣红玫瑰、桂花、酒酿、马蹄、茉莉花、话梅、桃胶、红豆、薏仁、绿豆、燕麦中的一种或几种，经配料、加入汤汁（水为原料，加入木糖醇、赤藓糖醇、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜中的一种或几种），加入或不加入天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、纽甜、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，经灌装、杀菌、冷却、包装而成的水果罐头。

产品根据配料不同可分为不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 冷冻水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 山药、雪莲果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 桂圆应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.4 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.6 陈皮、莲子、百合、马蹄、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无虫蛀，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 酒酿应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.8 话梅应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.9 桃胶应符合卫健委 2023 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.10 红豆、薏仁、绿豆、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

- 2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.21 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.22 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.27D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 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）	从样品中取出 1 袋，观察容器，然后将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	块形完整，基本一致，组织细腻，表面不得有斑点	
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，微甜，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

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，%	≥	50.0	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.263

乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ， g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ， g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
纽甜 ^a ， g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） ^a （以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）， g/kg	≤	0.27	SN/T 3854
展青霉素 ^b ， μg/kg	≤	20	GB 5009.185
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 ^b 仅适用于添加新鲜苹果、新鲜山楂、苹果干、山楂干的产品。 * 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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 规定的方法进行检测。

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB 8950 的要求。

2.7 其他要求

食品添加剂应使用符合 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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以冷冻水果（苹果、水蜜桃、玫瑰瓜、西瓜、黄桃、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、桔子、青桔、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、酸梅、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗中的一种或几种）为原料，经解冻、分切或不分切，加入山药、银耳、桂圆、枸杞、陈皮、莲子、百合、雪莲果、重瓣红玫瑰、桂花、酒酿、马蹄、茉莉花、话梅、桃胶、红豆、薏仁、绿豆、燕麦中的一种或几种，经配料、加入汤汁（水为原料，加入木糖醇、赤藓糖醇、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜中的一种或几种），加入或不加入天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、纽甜、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，经灌装、杀菌、冷却、包装而成的水果罐头。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南九仟生物科技集团有限公司

QB