411261S-2025

河南丰蕈生物科技有限公司企业标准

Q/HFS 0002S-2025

水果罐头

2025-04-27 发布　　2025-04-27 实施

河南丰蕈生物科技有限公司 发布

前　言

本标准由河南丰蕈生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南丰蕈生物科技有限公司。

本标准起草人：范森淼。

HNQB

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。

本标准适用于以新鲜水果或速冻水果（樱桃、山楂、黄桃、菠萝、柑桔、草莓、梨、苹果、芒果、葡萄、枇杷中的一种或几种）、水为主要原料，添加荸荠、银耳、燕窝、龙眼肉（桂圆）、红枣、枸杞、槐米、槐花、橘皮（陈皮）、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、百合、桑椹、桔红、桔梗、莲子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、酸枣仁、人参（人工种植 5 年及以下）、蛹虫草、冰糖、白砂糖、蜂蜜中的几种，添加或不添加柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾、阿斯巴甜、羧甲基纤维素钠、黄原胶、海藻酸钠、赤藓糖醇、食品用香精中的一种或几种；经原料处理、调配、灌装密封、高温杀菌、包装等工序制成的水果罐头 。

根据原料不同，可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜水果（樱桃、山楂、黄桃、菠萝、柑桔、草莓、梨、苹果、芒果、葡萄、枇杷）、荸荠应新鲜良好，成熟适度，风味正常，无严重畸形、干瘪，无病虫害及机械伤所引起的腐烂现象，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 速冻水果（樱桃、山楂、黄桃、菠萝、柑桔、草莓、梨、苹果、芒果、葡萄、枇杷）应符合 NY/T 2983 的规定。

2.1.3 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.4 龙眼肉（桂圆）、槐米、槐花、橘皮（陈皮）、百合、桑椹、桔红、桔梗、莲子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典（2020 年版一部）》的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.7 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.11 桂花应洁净、无变质、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 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。

2.1.15 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.16 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.19 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.20 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.21 蛹虫草应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。

2.1.22 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。

2.1.23 银耳应符合 GB 7096 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、无胖听、容器外表无锈蚀、内壁涂料无脱落	从样品中取出 1 罐，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	内容物大小均匀，汤汁允许略有浑浊和沉淀、分层现象	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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，g/100g	≥	40.0	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
锡[a]（以 Sn 计），mg/kg	≤	250	GB 5009.16
米酵菌酸[b]，mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）[c]，g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)[c]，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
展青霉素[d]，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。

3、b 仅限于添加银耳的产品。

4、c 仅限于添加相应食品添加剂的产品。

5、d 适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

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。

3 检验

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

HN QB

编制说明

本标准适用于以新鲜水果或速冻水果（樱桃、山楂、黄桃、菠萝、柑桔、草莓、梨、苹果、芒果、葡萄、枇杷中的一种或几种）、水为主要原料，添加荸荠、银耳、燕窝、龙眼肉（桂圆）、红枣、枸杞、槐米、槐花、橘皮（陈皮）、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、百合、桑椹、桔红、桔梗、莲子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、酸枣仁、人参（人工种植 5 年及以下）、蛹虫草、冰糖、白砂糖、蜂蜜中的几种，添加或不添加柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾、阿斯巴甜、羧甲基纤维素钠、黄原胶、海藻酸钠、赤藓糖醇、食品用香精中的一种或几种；经原料处理、调配、灌装密封、高温杀菌、包装等工序制成的水果罐头。

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》相关要求制订本企业标准，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。

河南丰蕈生物科技有限公司