



411924S-2025



睢县腾飞罐头食品厂企业标准

Q/STF 0002S-2025

# 水果罐头

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

睢县腾飞罐头食品厂 发布

## 前 言

本标准由睢县腾飞罐头食品厂提出。

本标准起草单位：睢县腾飞罐头食品厂。

本标准主要起草人：郭海营、范明娇。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜或速冻水果【黄桃、菠萝、柑桔、草莓、梨、木瓜、樱桃、椰果】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加新鲜或速冻荸荠（马蹄），经预处理、配料、装罐、加汤汁【汤汁：是以生活饮用水为原料，加入白砂糖、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、复配添加剂（黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯）、柠檬酸、乳酸、羧甲基纤维素钠、氯化钙、柠檬酸钠、维生素C（抗坏血酸）、L-苹果酸、红花黄、胭脂红、食用香精中的几种调配而成】、真空密封、杀菌、冷却而制成的汤汁型水果罐头。

根据原料不同可分为：黄桃罐头、菠萝罐头、柑桔罐头、草莓罐头、梨罐头、木瓜罐头、樱桃罐头、椰果罐头、什锦罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水、生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 新鲜水果、荸荠（马蹄）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 速冻水果应符合 NY/T 2983 的规定。
- 2.1.4 椰果应符合 QB/T 5757 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.16 红花黄应符合 GB 1886.61 的规定。
- 2.1.17 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 速冻荸荠（马蹄）应符合 NY/T 1406 的规定。

2.1.20 复配添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.21 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.22 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.23L-苹果酸应符合 GB 1886.40 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（胖听）或无胀袋。使用金属材料的包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。	取样品1份，检查容器，将内容物倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
内容物	性状	同一种果肉形态大小大致均匀，无明显分层和析水	
	色泽	具有该产品固有的色泽	
	气、滋味	具有该产品固有的滋、气味，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，%	≥ 45	GB/T 10786
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
纽甜 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
胭脂红 <sup>a</sup> （以胭脂红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
<sup>b</sup> 锡（以Sn计），mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
<sup>a</sup> 仅限于使用该食品添加剂的产品检测； <sup>b</sup> 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品检测； * 铅指标严于食品安全国家标准 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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

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

## 编制说明

本标准适用于以新鲜或速冻水果【黄桃、菠萝、柑桔、草莓、梨、木瓜、樱桃、椰果】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加新鲜或速冻荸荠（马蹄），经预处理、配料、装罐、加汤汁【汤汁：是以生活饮用水为原料，加入白砂糖、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、复配添加剂（黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯）、柠檬酸、乳酸、羧甲基纤维素钠、氯化钙、柠檬酸钠、维生素C（抗坏血酸）、L-苹果酸、红花黄、胭脂红、食用香精中的几种调配而成】、真空密封、杀菌、冷却而制成的汤汁型水果罐头。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。

睢县腾飞罐头食品厂