



412042S-2025



商丘市君果食品有限公司企业标准

Q/SJS 0003S-2025

水果罐头

2025-07-08 发布

2025-07-08 实施

商丘市君果食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市君果食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：戚振宇。

本标准替代 Q/SJS 0003S-2021。

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。

本标准适用于以新鲜、冷藏、速冻或罐藏水果（黄桃、草莓、李子、桔子、苹果、葡萄、菠萝、枇杷、杨梅、荔枝、樱桃、无花果、梨、橙子、杏、猕猴桃、山楂、蓝莓）、椰果中的一种或几种为主要原料，经原料预处理、装罐、加汤汁【汤汁是以生活饮用水，加入西米、乳粉、白砂糖、冰糖、低聚异麦芽糖、苹果汁、L-阿拉伯糖、果葡糖浆中的一种或几种，加入或不加入柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菜红、β-胡萝卜素、胭脂红、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、乳酸钙、氯化钙、食用香精、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）中的一种或几种，配制而成】、密封、杀菌、冷却而制成的水果罐头。

根据主料不同可分为不同产品。

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 新鲜、冷藏水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，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 罐藏水果应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.5 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 苹果汁应符合 GB/ 31121 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.11 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.18 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.19 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 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。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.25 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.26 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.27 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.28 胭脂红应符合 GB 1886.220 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，无胖听或胀袋（杯）	取样品 1 份，检查容器，将样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
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、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，% ≥	40（草莓罐头、枇杷罐头、杨梅罐头、荔枝罐头、山楂罐头、黄桃罐头） 45（菠萝罐头、葡萄罐头） 50（其它罐头）	GB/T 10786
可溶性固形物，% ≥	5.0	GB/T 10786
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg ≤	0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg ≤	0.25	GB 5009.298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg ≤	1.0	GB 5009.263

胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.19	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤	50（以苹果、山楂为原料的单一产品）	GB 5009.185
		20（以苹果、山楂为原料的混合产品）	
锡 ^b （以Sn计），mg/kg	≤	250	GB 5009.16
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品； ^b 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。			

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求，检验方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以新鲜、冷藏、速冻或罐藏水果（黄桃、草莓、李子、桔子、苹果、葡萄、菠萝、枇杷、杨梅、荔枝、樱桃、无花果、梨、橙子、杏、猕猴桃、山楂、蓝莓）、椰果中的一种或几种为主要原料，经原料预处理、装罐、加汤汁【汤汁是以生活饮用水，加入西米、乳粉、白砂糖、冰糖、低聚异麦芽糖、苹果汁、L-阿拉伯糖、果葡糖浆中的一种或几种，加入或不加入柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菜红、β-胡萝卜素、胭脂红、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、乳酸钙、氯化钙、食用香精、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）中的一种或几种，配制而成】、密封、杀菌、冷却而制成的水果罐头。

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》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。

商丘市君果食品有限公司