



412546S-2025



河南省益群生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0022S-2025

水果罐头

2025-08-25 发布

2025-08-25 实施

河南省益群生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省益群生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李治国、郭永利。

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。

本标准适用于以蓝莓、草莓、树莓、西莓、哈密瓜、葡萄、菠萝、火龙果、荔枝、榴莲、猕猴桃、百香果、山楂、芒果、红枣、橙子、橘子、苹果、梨、杏、李子、桃、桂圆、枇杷中的一种或几种为主要原料，经精选、削皮或不削皮、清洗、修剪或切块、打浆（泥）或不打浆（泥），加入或不加入生活饮用水、白砂糖、冰糖、红糖、蜂蜜、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种或几种，经调配或不调配、混装或不混装、灌装密封、高温熟制灭菌、冷却包装加工而成的水果罐头。

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 蓝莓、草莓、树莓、西莓、哈密瓜、葡萄、菠萝、火龙果、荔枝、榴莲、猕猴桃、百香果、山楂、芒果、红枣、橙子、橘子、苹果、梨、杏、李子、桃、桂圆、枇杷应新鲜良好，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 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 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	密封良好，无泄漏，无胀罐（袋）（无胖听） 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，将内容物放入一洁净白瓷盘中，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
性 状	具有产品应有的性状	
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
展青霉素, μg/kg	≤	50.0 (以山楂、苹果为原料的单一产品)	GB 5009.185
		20.0 (添加山楂、苹果的混合产品)	
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。			

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

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。

编制说明

本标准适用于以蓝莓、草莓、树莓、西莓、哈密瓜、葡萄、菠萝、火龙果、荔枝、榴莲、猕猴桃、百香果、山楂、芒果、红枣、橙子、橘子、苹果、梨、杏、李子、桃、桂圆、枇杷中的一种或几种为主要原料，经精选、削皮或不削皮、清洗、修剪或切块、打浆（泥）或不打浆（泥），加入或不加入生活饮用水、白砂糖、冰糖、红糖、蜂蜜、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种或几种，经调配或不调配、混装或不混装、灌装密封、高温熟制灭菌、冷却包装加工而成的水果罐头。

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》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。

河南省益群生物科技有限公司