



410422S-2026



## 安阳昊润农业科技有限公司企业标准

Q/AHR 0007S-2026

# 水果罐头

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

安阳昊润农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳昊润农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭士峰、郝海莲。

本标准自实施之日起替代 Q/AHR 0007S-2025（备案号：413454S-2025）。

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。

本标准适用于以水果（新鲜/速冻/冷冻）【山楂、草莓、李子、梨、杏、柑橘、苹果、葡萄、菠萝、杨梅、蓝莓、荔枝、樱桃、无花果、橙子、桃、柠檬、木瓜、芒果、猕猴桃、哈密瓜、枇杷、枣、枸杞、桂圆中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加椰果、新鲜或速冻蔬菜、西米（淀粉制品）、果醋、果酒、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、乳粉、调制乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、酸奶、椰子粉、椰浆粉、茶粉、茶浓缩液、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、牛奶、谷物杂粮、果蔬浓缩果汁（浆）/干制品、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、银耳、坚果及籽类的仁、植脂末、桃胶、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、偏酒石酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素C）、乳酸钙、植酸、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、氯化钾、纽甜、阿斯巴甜、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、β-胡萝卜素、日落黄、胭脂红、天然胡萝卜素、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理或不预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、加工而成的水果罐头。

根据所用原辅料不同，产品分为不同类型的水果罐头。

## 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 水果（新鲜/速冻/冷冻）应清洁、无腐烂变质。

2.1.3 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.4 新鲜或速冻蔬菜应清洁、无腐烂变质。

2.1.5 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.6 果醋应符合 NY/T 2987 的规定。

2.1.7 果酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.8 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.9 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.12 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.13 速溶豆粉、豆奶粉、椰子粉、椰浆粉、乳清发酵液、乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。

2.1.14 酸奶应符合 GB 19302 的规定。

2.1.15 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.16 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。

2. 1. 17 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
2. 1. 18 谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。
2. 1. 19 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
2. 1. 20 果蔬干制品应符合 GB 16325 的规定。
2. 1. 21 重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无杂质。
2. 1. 22 银耳应符合 GB 7096 的规定。
2. 1. 23 坚果及籽类的仁 GB 19300 的规定。
2. 1. 24 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
2. 1. 25 桃胶应符合卫健委公告 2022 年第 2 号的规定。
2. 1. 26 柠檬酸应符合 GB 1886. 235 的规定。
2. 1. 27 柠檬酸钠应符合 GB 1886. 25 的规定。
2. 1. 28 乳酸应符合 GB 1886. 173 的规定。
2. 1. 29 偏酒石酸应符合 GB 1886. 324 的规定。
2. 1. 30 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
2. 1. 31 L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
2. 1. 32 冰乙酸应符合 GB 1886. 10 的规定。
2. 1. 33 植酸应符合 GB 1886. 237 的规定。
2. 1. 34 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
2. 1. 35 D-抗坏血酸钠应符合 GB 1886. 28 的规定。
2. 1. 36 D-抗坏血酸应符合 GB 1886. 49 的规定。
2. 1. 37 乳酸钙应符合 GB 1886. 21 的规定。
2. 1. 38 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886. 65 的规定。
2. 1. 39 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886. 212 的规定。
2. 1. 40 黄原胶应符合 GB 1886. 41 的规定。
2. 1. 41 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
2. 1. 42 卡拉胶应符合 GB 1886. 169 的规定。
2. 1. 43 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
2. 1. 44 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886. 232 的规定。
2. 1. 45 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
2. 1. 46 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
2. 1. 47 阿斯巴甜应符合 GB 1886. 47 的规定。
2. 1. 48 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886. 37 的规定。
2. 1. 49 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.50三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.51甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.52赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.53 $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.54日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.55胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.56天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.57食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.58食品用香料应符合 GB 29938 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)	取适量样品, 检查容器外观, 将内容物倒入白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,
内 容 物	具有该品种罐头食品应有的色泽、气味、滋味和性状, 无肉眼可见的外来杂质	闻其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味

## 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 $\geq$	40.0	GB/T 10786
*铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.19	GB 5009.12
<sup>a</sup> 植酸(以植酸计), g/kg $\leq$	0.2	GB 5009.153
<sup>a</sup> 纽甜, g/kg $\leq$	0.033	GB 5009.247
<sup>a</sup> 阿斯巴甜, g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.263
<sup>a</sup> 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计), g/kg $\leq$	0.65	GB 5009.97
<sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾, g/kg $\leq$	0.3	GB 5009.140
<sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg $\leq$	0.25	GB 5009.298
<sup>a</sup> 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg $\leq$	0.27	SN/T 3854
<sup>a</sup> $\beta$ -胡萝卜素, g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 日落黄(以日落黄计), g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 胭脂红(以胭脂红计), g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.35
<sup>b</sup> 锡(以 Sn 计), mg/kg $\leq$	250	GB 5009.16

展青霉素, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	30 (仅适用于添加苹果、山楂及其制品的混合产品) 50 (适用于以山楂、苹果为原料的单一型罐头)	GB 5009. 185
注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品; b 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品;			
注 2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂 (仅限相同色泽着色剂) 在混合使用时,各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1;			
注3: *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

微生物指标应符合罐头商业无菌要求, 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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。

## 3 检验

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



## 编制说明

本标准适用于以水果（新鲜/速冻/冷冻）【山楂、草莓、李子、梨、杏、柑橘、苹果、葡萄、菠萝、杨梅、蓝莓、荔枝、樱桃、无花果、橙子、桃、柠檬、木瓜、芒果、猕猴桃、哈密瓜、枇杷、枣、枸杞、桂圆中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加椰果、新鲜或速冻蔬菜、西米（淀粉制品）、果醋、果酒、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、乳粉、调制乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、酸奶、椰子粉、椰浆粉、茶粉、茶浓缩液、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、牛奶、谷物杂粮、果蔬浓缩果汁（浆）/干制品、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、银耳、坚果及籽类的仁、植脂末、桃胶、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、偏酒石酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、D-抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素C）、乳酸钙、植酸、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、槐豆胶、羧甲基纤维素钠、氯化钾、纽甜、阿斯巴甜、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、 $\beta$ -胡萝卜素、日落黄、胭脂红、天然胡萝卜素、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理或不预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、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》制订本企业标准，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。

安阳昊润农业科技有限公司

