



411300S-2026



商丘市卓客食品有限公司企业标准

Q/SZS 0006S-2026

# 水果罐头

2026-05-20 发布

2026-05-20 实施

商丘市卓客食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市卓客食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李广召、郭艳伟。

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或速冻水果【龙眼肉（桂圆）、荔枝、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、橘子、菠萝（凤梨）、番荔枝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、青梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、枸杞、圣女果、杨桃、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、甘蔗、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、哈密瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、黄皮果、椰果、红毛丹、胡柚、番石榴（芭乐）、玫瑰蜜瓜、甜瓜、青瓜、青柠、金桔、以色列蜜柚、山竹】中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水，添加白砂糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、麦芽糖、红糖、黑糖、赤砂糖、新鲜或速冻马蹄（荸荠）、新鲜或速冻山药、新鲜或速冻甜玉米、西米（淀粉制品）、水果（原浆、浓缩汁）【龙眼肉（桂圆）、荔枝、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、橘子、菠萝（凤梨）、番荔枝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、青梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、枸杞、圣女果、杨桃、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、甘蔗、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、哈密瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、黄皮果、椰果、红毛丹、胡柚、番石榴（芭乐）、玫瑰蜜瓜、甜瓜、青瓜、青柠、金桔、以色列蜜柚、山竹中的一种或几种】、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇β-胡萝卜素、胭脂红、甜菜红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、红花黄、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、植酸、食用盐、乳酸钙、氯化钾、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、酸处理淀粉、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、食用香精中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、包装加工而成的水果罐头。

根据原辅料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜水果、新鲜马蹄（荸荠）、新鲜山药、新鲜甜玉米应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 速冻水果应符合NY/T 2983的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 速冻马蹄（荸荠）、速冻山药、速冻甜玉米应符合NY/T 1406的规定。
- 2.1.5 白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、赤砂糖应符合GB 13104的规定。

- 2.1.6果葡糖浆、麦芽糖GB 15203的规定。
- 2.1.7蜂蜜应符合GB 14963 的规定。
- 2.1.8西米（淀粉制品）应符合GB 2713的规定。
- 2.1.9水果原浆应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.10水果浓缩汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.11氯化钙应符合GB 1886.45的规定。
- 2.1.12植酸应符合GB 1886.237的规定。
- 2.1.13乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。
- 2.1.14氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.15醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.16乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.17羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931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 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.22 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定
- 2.1.25 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.26 红花黄应符合 GB 1886.61 的规定。
- 2.1.27 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.28 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.29 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.30 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.31 黄原胶（又名汉生胶）应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.33 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.34 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.35 酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.36 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.37 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）应符合GB 29944 的规定。

- 2.1.38 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。
- 2.1.39 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.40 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合GB 25531的规定。
- 2.1.42 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.43 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.44 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.46 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.47 抗坏血酸应符合GB 14754的规定。
- 2.1.48 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.49 食品用香精应符合GB 30616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。	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，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	具有本品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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	≥ 50	GB/T 10786
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
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
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
纽甜 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.27	SN/T 3854

植酸 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009.153
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
胭脂红 <sup>a</sup> (以胭脂红计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	30	GB 5009.185
锡 <sup>c</sup> (以Sn计), mg/kg	≤	250	GB 5009.16

注：\* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a、仅适用于添加该食品添加剂产品的检测；

b、展青霉素仅适用添加苹果、山楂及其制品的检测；

c、仅适用采用镀锡薄钢板容器包装的食品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 2.4 微生物限量

产品应符合商业无菌的要求,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

应符合 GB 14881 和 GB 8950 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

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

## 编制说明

本标准适用于以新鲜或速冻水果【龙眼肉（桂圆）、荔枝、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、橘子、菠萝（凤梨）、番荔枝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、青梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、枸杞、圣女果、杨桃、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、甘蔗、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、哈密瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、黄皮果、椰果、红毛丹、胡柚、番石榴（芭乐）、玫瑰蜜瓜、甜瓜、青瓜、青柠、金桔、以色列蜜柚、山竹】中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水，添加白砂糖、冰糖、果葡糖浆、蜂蜜、麦芽糖、红糖、黑糖、赤砂糖、新鲜或速冻马蹄（荸荠）、新鲜或速冻山药、新鲜或速冻甜玉米、西米（淀粉制品）、水果（原浆、浓缩汁）【龙眼肉（桂圆）、荔枝、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、橘子、菠萝（凤梨）、番荔枝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、青梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、枸杞、圣女果、杨桃、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、甘蔗、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、哈密瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、黄皮果、椰果、红毛丹、胡柚、番石榴（芭乐）、玫瑰蜜瓜、甜瓜、青瓜、青柠、金桔、以色列蜜柚、山竹中的一种或几种】、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇β-胡萝卜素、胭脂红、甜菜红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、红花黄、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、植酸、食用盐、乳酸钙、氯化钾、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、酸处理淀粉、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、食用香精中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、调配、装罐、封口、杀菌、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》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。

商丘市卓客食品有限公司