



412454 S-2026



焦作市喜来多食品有限公司企业标准

Q/JXS 0003S-2026

水果罐头

2026-08-24 发布

2026-08-24 实施

焦作市喜来多食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市喜来多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙俊涛。

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【桃子、草莓、李子、桔子（橘子）、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、蓝莓中的一种或几种】、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、添加或不添加白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、枸杞子、红枣、蜂蜜、雪梨、木瓜、椰汁、莲子、百合、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花、人参(人工种植，5年及5年以下)、库拉索芦荟凝胶、低聚果糖、奇亚籽、草莓、火龙果、榴莲、银耳、生姜、胶原蛋白肽粉、玛咖粉、椰果粒、N-乙酰神经氨酸、燕窝、浓缩果汁（浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩红西柚汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩白葡萄汁、浓缩黑加仑汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩青苹果汁中的一种或几种）、果汁/浆【橙汁、红西柚汁、白西柚汁、血橙汁、柠檬汁、小青柠（卡曼橘）汁、草莓汁、凤梨汁、石榴汁、红葡萄汁、白葡萄汁、西瓜汁、芒果原浆、百香果原浆、火龙果原浆、粉芭乐原浆、车厘子原浆、榴莲原浆、椰浆中的一种或几种】、生姜汁、关山樱花汁、花生、薏苡仁、绿豆、黄豆、青豆、黑豆、红豆、菜豆(芸豆)、扁豆、金银花、茯苓、甘草、山药、陈皮、砂仁、桔梗、生姜、玉竹、芡实、阿胶、红小豆、核桃、红枣粉、红枣丁、椰子粉、椰浆粉、明胶、桂圆、干贝、藜麦、抹茶粉、牛奶、乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、速溶茉莉花茶粉、西米、板栗、糖纳红小豆、增稠剂(琼脂、黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、卡拉胶、结冷胶、刺槐豆胶、果胶中的一种或几种)、酸度调节剂(柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸钠中的一种或几种)、甜味剂(木糖醇、赤藓糖醇、三氯蔗糖中的一种或几种)、乳化剂(酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂中的一种或几种)、抗氧化剂(维生素C、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种)、茶浓缩液、食用香精中的几种}，密封、杀菌、冷却而制成的即食水果罐头。

根据原料不同可分为：单一水果罐头、双色水果罐头、混合水果罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜、冷藏水果（桃子、草莓、李子、桔子（橘子）、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）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 速冻水果（桃子、草莓、李子、桔子（橘子）、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）应符合 NY/T 2983 的规定。

2.1.3 罐藏水果（桃子、草莓、李子、桔子（橘子）、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）应符合 GB 7098 的规定。

2.1.4 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 桂花、茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.11 枸杞子、红枣、蜂蜜、莲子、百合、银耳、薏苡仁、扁豆、金银花、茯苓、甘草、山药、陈皮、砂仁、桔梗、生姜、玉竹、芡实、阿胶、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.12 奇亚籽应符合国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.13 重瓣红玫瑰应符合卫生部《关于批准DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010年第3号）的规定。
- 2.1.14 丹凤牡丹花应符合国家卫生计生委《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013年第10号）的规定。
- 2.1.15 人参(人工种植, 5 年及 5 年以下)应符合卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(2012 年第 17 号)的规定。
- 2.1.16 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》(2008 年第 12 号)的规定。
- 2.1.17 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.18 胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.19 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。
- 2.1.20 椰果粒应无腐烂、无污染、具有应有的色泽和气、滋味, 同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 N-乙酰神经氨酸应符合国家卫生计生委《关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告》(2017 年第 7 号)的规定。
- 2.1.22 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.23 雪梨、木瓜、草莓、火龙果应符合无污染、无腐烂、无霉变, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 果汁/浆、生姜汁、椰汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.25 浓缩果汁、茶浓缩液、关山樱花汁应符合 GB 17325 的规定; 其中关山樱花应符合国家卫生健康委公告 2022 年第 1 号《关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告》的规定。。
- 2.1.26 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 黄豆、青豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.29 红豆、菜豆(芸豆)、红小豆应符合 GB 2715 的规定
- 2.1.30 红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.31 红枣丁应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.32 榴莲应无腐烂、无污染、具有应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.33 椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.34 椰浆粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.35 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.36 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.37 藜麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.39 牛奶应符合 GB 19645 的规定。
- 2.1.40 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.41 速溶豆粉、豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.42 速溶茉莉花茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.43 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.44 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 核桃应符合 GB/T 20398 和 GB19300 的规定。
- 2.1.46 糖纳红小豆应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.47 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.48 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.49 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.50 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.51 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.52 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.53 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.54 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.57 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.58 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.59 赤藓糖醇应符合 GB 26404 规定。
- 2.1.60 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.61 酪氨酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.62 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.63 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.64 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.65 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.66 食用香精应符合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	试验方法
容 器	密封完好，无泄漏，无胀罐（胖听）	取适量样品，检查容器，将内容物倒入洁净的白瓷盘或白色滤纸上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、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
固形物含量, g/100g	≥ 40	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25（仅限添加该食品添加剂的产品）	GB 5009.298
展青霉素, μg/kg	≤ 20（仅适用于含有苹果、山楂及其制品的产品）	GB 5009.185
锡(以 Sn 计)， mg/kg	≤ 250（仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品）	GB 5009.16
注：*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规定，按照 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 8950 和 GB 14881 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、固形物含量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜、冷藏、速冻或罐藏水果【桃子、草莓、李子、桔子（橘子）、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、蓝莓中的一种或几种】、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、添加或不添加白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、枸杞子、红枣、蜂蜜、雪梨、木瓜、椰汁、莲子、百合、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花、人参(人工种植，5 年及 5 年以下)、库拉索芦荟凝胶、低聚果糖、奇亚籽、草莓、火龙果、榴莲、银耳、生姜、胶原蛋白肽粉、玛咖粉、椰果粒、N-乙酰神经氨酸、燕窝、浓缩果汁（浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩红西柚汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩桃汁、浓缩白葡萄汁、浓缩黑加仑汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩青苹果汁中的一种或几种）、果汁/浆【橙汁、红西柚汁、白西柚汁、血橙汁、柠檬汁、小青柠（卡曼橘）汁、草莓汁、凤梨汁、石榴汁、红葡萄汁、白葡萄汁、西瓜汁、芒果原浆、百香果原浆、火龙果原浆、粉芭乐原浆、车厘子原浆、榴莲原浆、椰浆中的一种或几种】、生姜汁、关山樱花汁、花生、薏苡仁、绿豆、黄豆、青豆、黑豆、红豆、菜豆(芸豆)、扁豆、金银花、茯苓、甘草、山药、陈皮、砂仁、桔梗、生姜、玉竹、芡实、阿胶、红小豆、核桃、红枣粉、红枣丁、椰子粉、椰浆粉、明胶、桂圆、干贝、藜麦、抹茶粉、牛奶、乳粉、速溶豆粉、豆奶粉、速溶茉莉花茶粉、西米、板栗、糖纳红小豆、增稠剂(琼脂、黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、卡拉胶、结冷胶、刺槐豆胶、果胶中的一种或几种)、酸度调节剂(柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸钠中的一种或几种)、甜味剂(木糖醇、赤藓糖醇、三氯蔗糖中的一种或几种)、乳化剂(酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂中的一种或几种)、抗氧化剂(维生素 C、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种)、茶浓缩液、食用香精中的几种}，密封、杀菌、冷却而制成的即食水果罐头。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，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。

焦作市喜来多食品有限公司