



412548S-2026



商丘市海创食品有限公司企业标准

Q/SHC 0002S-2026

水果罐头

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

商丘市海创食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市海创食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

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【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、番石榴（芭乐）、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、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、枸杞、椰子、椰肉、山竹、蛇皮果、哈密瓜、玫瑰瓜、西瓜、甜瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、金桔、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、嘉宝果、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸豆（酸角、罗望子）、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、酸浆（灯笼草、红姑娘）】中的一种或几种为原料，添加饮用水，添加食糖、淀粉糖中的一种或几种，添加或不添加蔬菜、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、发酵乳、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、果蔬原浆/浓缩果汁（浆）/干制品/蜜饯、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、银耳、坚果及籽类仁、植脂末、桃胶、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、乳酸、柠檬酸一钠、葡萄糖酸钠、植酸、植酸钠、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、食用盐、β-胡萝卜素、日落黄、胭脂红、天然胡萝卜素、乳酸钙、氯化钾、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、槐豆胶、结冷胶、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、纽甜、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、分切或不分切、调配、装罐、封口、杀菌、包装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 水果应清洁、无腐烂变质。
- 2.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 蔬菜应清洁、无腐烂变质。
- 2.1.4 果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.5 发酵酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.6 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 速溶豆粉、豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.12 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.13 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 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.15 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.16 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.17 谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 果蔬原浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.19 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.20 果蔬干制品应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.21 果蔬蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.22 重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.23 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 坚果及籽类仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.26 桃胶应符合卫健委公告 2023 第 8 号的规定。
- 2.1.27 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.28 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.32 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。
- 2.1.34 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.35 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.36 植酸钠应符合 GB 1886.250 的规定。
- 2.1.37 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.38 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

- 2.1.41 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.42 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.43 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.44 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.45 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.46 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.47 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.48 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.49 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.50 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.51 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.52 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.53 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.54 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.55 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.56 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.57 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.58 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.59 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.60 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.61 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.62 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.63 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.64 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。
- 2.1.65 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.66 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.67 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.68 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.69 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.70 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.71 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.72 木糖醇应符合 GB 1886.234 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，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	

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	≤ 0.19	GB 5009.12
^a 植酸、植酸钠（以植酸计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.153
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.27	SN/T 3854
^a 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^a 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 纽甜，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^b 锡（以 Sn 计），mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
展青霉素，μg/kg	20（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

微生物限量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，污染物限量应符合GB 2762的规定，食药物质和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、固形物、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【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、番石榴（芭乐）、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、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、枸杞、椰子、椰肉、山竹、蛇皮果、哈密瓜、玫瑰瓜、西瓜、甜瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、金桔、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、嘉宝果、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸豆（酸角、罗望子）、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、酸浆（灯笼草、红姑娘）】中的一种或几种为原料，添加饮用水，添加食糖、淀粉糖中的一种或几种，添加或不添加蔬菜、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、发酵乳、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、果蔬原浆/浓缩果汁（浆）/干制品/蜜饯、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、银耳、坚果及籽类仁、植脂末、桃胶、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、乳酸、柠檬酸一钠、葡萄糖酸钠、植酸、植酸钠、氯化钙、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、食用盐、 β -胡萝卜素、日落黄、胭脂红、天然胡萝卜素、乳酸钙、氯化钾、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、槐豆胶、结冷胶、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、纽甜、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇中的一种或几种，经预处理、预煮或不预煮、分切或不分切、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，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。

商丘市海创食品有限公司