



412556S-2026



商丘市海创食品有限公司企业标准

Q/SHC 0011S-2026

桃胶罐头

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

桃胶罐头

1 范围

本标准规定了桃胶罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饮用水、桃胶为原料，添加或不添加银耳、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/果肉/新鲜品/冻品/干制品/蜜饯、诺丽果浆、米酒、椰果、西米（淀粉制品）、关山樱花、关山樱花汁（浆）、浓缩关山樱花汁（浆）、糖渍关山樱花、百合、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、木糖醇中的一种或几种，经预处理或不处理、配料、蒸煮、调配、装罐、杀菌、冷却、包装加工而成的桃胶罐头。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 桃胶应符合卫健委 2023 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.3 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 果蔬原浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.5 果蔬浓缩汁（浆）、诺丽果浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 果蔬果肉/新鲜品应清洁、无腐烂变质。
- 2.1.7 果蔬冻品应分别符合 NY/T 2983 或 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.8 果蔬干制品应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.9 果蔬蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.10 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.11 关山樱花汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.12 浓缩关山樱花汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.13 糖渍关山樱花、盐渍关山樱花应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.14 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.15 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.16 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.17 百合、茉莉花、桂花应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.18 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

- 2.1.19 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.25 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.26 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.27 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.28 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.29 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.30 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.31 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.34 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.35 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.36 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.37 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.38 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.39 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.40 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.41 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.44 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.45 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.46 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.47 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.48 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.49 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.51 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

- 2.1.52 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.53 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.54 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.55 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.56 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	≤ 0.48	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^a 锡（以 Sn 计），mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
^b 展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
注 1：a 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品； b 仅适用于添加【苹果、山楂】及其制品的产品； 注 2：*铅指标严于国家卫健委 2023 年第 8 号公告的规定。		

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以饮用水、桃胶为原料，添加或不添加银耳、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/果肉/新鲜品/冻品/干制品/蜜饯、诺丽果浆、米酒、椰果、西米（淀粉制品）、关山樱花、关山樱花汁（浆）、浓缩关山樱花汁（浆）、糖渍关山樱花、百合、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食用盐、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄、高粱红、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、木糖醇中的一种或几种，经预处理或不处理、配料、蒸煮、调配、装罐、杀菌、冷却、包装加工而成的桃胶罐头。

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