



412568S-2026



商丘市卓客食品有限公司企业标准

Q/SZS 0009S-2026

调味果酱

2026-09-01 发布

2026-09-01 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

调味果酱

1 范围

本标准规定了调味果酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果及其制品（水果原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉/新鲜品/速冻品）为原料，添加生活饮用水、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、黑糖、方糖、冰糖中的一种或几种）、淀粉糖（食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆中的一种或几种）、粮食及其制品（大米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、薏米（薏苡仁）、白糯米、血糯米、小麦、大麦、黑麦、藜麦、荞麦、燕麦、青稞、玉米、高粱、苦荞米、大豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆、白扁豆中的一种或几种）、西米（淀粉制品）、桃胶、米酒（醪糟）、食用盐、海盐、马蹄、红小豆蜜渍豆、焙炒咖啡、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、可可脂、可可液块、巧克力、椰果、椰浆、椰子水、椰子肉、椰浆粉（固体饮料）、植脂末、菊粉、抹茶粉、芝士粉、魔芋粉、藕粉、奶油粉、乳粉（奶粉）、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制奶酪、调制乳、牛奶、牛乳、乳酸菌发酵液、乳清发酵液的一种或几种为原料，添加或不添加 α -环状糊精、 γ -环状糊精、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、果胶、海藻酸钾、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、甲基纤维素、结冷胶、聚丙烯酸钠、卡拉胶、磷酸酯双淀粉、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、琼脂、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油、酪蛋白酸钠、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乳糖醇、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乳酸钙、植酸、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、L-苹果酸钠、半乳甘露聚糖、抗坏血酸、抗坏血酸钙、抗坏血酸钠、磷脂、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖酸钠、乳酸、乳酸钾、乳酸钠、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、碳酸氢铵、 β -胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、阿斯巴甜、爱德万甜、麦芽糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、谷氨酸钠、氯化钾、食品用香精中的一种或几种，经预处理、调配、煮制、灌装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成的水果和/水果制品（折算成水果）总添加量 $\geq 5\%$ 的调味果酱。

根据原料不同分为：单一型调味果酱、复合型调味果酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.3 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.4 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.5 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 果蔬果肉/新鲜品应清洁、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 果蔬速冻品应分别符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.9 果蔬干制品应符合 GB 16325 或 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.10 粮食及其制品应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.12 桃胶应符合 2023 年第 8 号《关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.13 米酒（醪糟）应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.14 食用盐、海盐应符合 GB/T5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 马蹄应清洁、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16 红小豆蜜渍豆应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.17 焙炒咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.18 速溶咖啡粉应符合 DBS 53/021 的规定。
- 2.1.19 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.20 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.21 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.22 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.23 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.24 椰浆粉应符合 GB/T 29602 和 GB7101 的规定。
- 2.1.25 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.26 椰浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.27 椰子水应符合 GB7101 的规定。
- 2.1.28 椰子肉应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.30 芝士粉应符合 GB/T 25192 的规定。
- 2.1.31 菊粉应符合原卫健委公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.32 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.33 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.34 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.35 奶油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.36 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.37 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

- 2.1.38 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.39 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.40 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.41 再制奶酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.42 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.43 牛奶、牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.44 乳清发酵液、乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.45 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.46 γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.47 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.48 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.49 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.50 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.51 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.52 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.53 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.54 黄原胶（又名汉生胶）应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.55 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.56 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.57 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.58 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.59 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 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 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.63 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.64 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.65 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.66 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.67 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.68 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.69 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.70 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。

- 2.1.71 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.72 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 应符合。
- 2.1.73 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.74 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.75 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.76 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.77 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.78 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.79 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.80 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.81 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.82 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.83 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.84 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.85 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.86 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.87 L-苹果酸钠应符合国家卫生健康委员会关于(±)-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的公告(2018年第8号)的规定。
- 2.1.88 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.89 半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。
- 2.1.90 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.91 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.92 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.93 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.94 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.95 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.96 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.97 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。
- 2.1.98 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.99 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.100 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.101 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.102 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

- 2.1.103 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.104 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.105 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.106 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.107 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.108 β -胡萝卜素应符合 GB 28310 的规定。
- 2.1.109 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.110 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.111 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.112 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.113 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.114 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.115 爱德万甜应符合 GB 1886.377 的规定。
- 2.1.116 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.117 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.118 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.119 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.120 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.121 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.122 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
性 状	具有本品应有的性状	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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
总糖 g/100g	≤ 65	GB 5009.8

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.35	GB 5009.12
爱德万甜 ^a ，g/kg	≤	0.12	BJS 202201
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
植酸 ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.153
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.83
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	50	GB 5009.185
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。			

2.4 微生物限量

产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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 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、菌落总数、大肠菌群的检验。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及其制品（水果原浆/浓缩汁（浆）/粉/干制品/果肉/新鲜品/速冻品）为原料、添加生活饮用水、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、黑糖、方糖、冰糖中的一种或几种）、淀粉糖（食用葡糖糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆中的一种或几种）、粮食及其制品（大米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、薏米（薏苡仁）、白糯米、血糯米、小麦、大麦、黑麦、藜麦、荞麦、燕麦、青稞、玉米、高粱、苦荞米、大豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆、白扁豆中的一种或几种）、西米（淀粉制品）、桃胶、米酒（醪糟）、食用盐、海盐、马蹄、红小豆蜜渍豆、焙炒咖啡、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、可可脂、可可液块、巧克力、椰果、椰浆、椰子水、椰子肉、椰浆粉（固体饮料）、植脂末、菊粉、抹茶粉、芝士粉、魔芋粉、藕粉、奶油粉、乳粉（奶粉）、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制奶酪、调制乳、牛奶、牛乳、乳酸菌发酵液、乳清发酵液的一种或几种为原料，添加或不添加 α -环状糊精、 γ -环状糊精、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、果胶、海藻酸钾、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、甲基纤维素、结冷胶、聚丙烯酸钠、卡拉胶、磷酸酯双淀粉、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、琼脂、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油、酪蛋白酸钠、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乳糖醇、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乳酸钙、植酸、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、L-苹果酸钠、半乳甘露聚糖、抗坏血酸、抗坏血酸钙、抗坏血酸钠、磷脂、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖酸钠、乳酸、乳酸钾、乳酸钠、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、碳酸氢铵、 β -胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、阿斯巴甜、爱德万甜、麦芽糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、谷氨酸钠、氯化钾、食品用香精中的一种或几种，经预处理、调配、煮制、灌装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成的水果和/水果制品（折算成水果）总添加量 $\geq 5\%$ 的调味果酱。

本产品在本标准 GB 2760 中的类别为 04.01.02.07 除 04.01.02.05 以外的果酱（如印度酸辣酱）。

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，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