



412263S-2017



河南省豫冠食品有限公司企业标准

Q/HYGS 0001S-2017

---

# 果蔬罐头

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

---

河南省豫冠食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省豫冠食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王冠。

H N

Q B

# 果蔬罐头

## 1 范围

本标准规定了果蔬罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄桃（清洗、去核、去皮）、苹果（清洗、去核、去皮）、梨（清洗、去核、去皮）、菠萝（清洗、去皮）、桔子（清洗、去皮、掰瓣）、山药（清洗、去皮）、马蹄（清洗、去皮）、玉米（剥皮去须、清洗、脱粒）、椰肉中的一种或多种为主要原料，经切块或不切块、预煮、冷却，添加糖水（白砂糖、水熬制而成）、柠檬酸、添加或不添加三氯蔗糖、添加或不添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），经混合、装罐、加汤、密封、高温杀菌等制成的果蔬罐头。

## 2 要求

2.1.1 黄桃、椰肉、桔子、马蹄应新鲜、无腐败变质，无不良气味和异味，无异物，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.2 梨应符合GB/T 10650的规定。

2.1.3 苹果应符合GB/T 10651的规定。

2.1.4 山药应符合GB/T 20351的规定。

2.1.5 玉米应符合GB 1353的规定。

2.1.6 菠萝应符合NY/T 450的规定。

2.1.7 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.8 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.10 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。

2.1.11 生产用水应符合GB 5749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
外 观	容器密封完好，无泄漏、胖听现象	从样品中取出1瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用
性 状	块状，允许有少量碎块，液体透明	

色 泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀一致	肉眼观察外观、色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味，酸甜适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

### 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
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 5.0	GB/T 10786
固形物，g/100g	≥ 50.0	GB/T 10786
pH 值	4.0~5.5	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/kg（仅适用于原辅料中添加三氯蔗糖的水果罐头产品）	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg（仅适用于原辅料中添加阿斯巴甜的产品）	≤ 1.0	GB 5009.263
展青霉素，μg/kg（适用于原辅料中添加苹果的产品）	≤ 10	GB 5009.185

注：\* 铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的规定，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

### 2.5 净含量及允许短缺量

包装净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

### 2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验规则

出厂检验项目为：感官、pH 值、固形物含量、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

果蔬罐头是以黄桃（清洗、去核、去皮）、苹果（清洗、去核、去皮）、梨（清洗、去核、去皮）、菠萝（清洗、去皮）、桔子（清洗、去皮、掰瓣）、山药（清洗、去皮）、马蹄（清洗、去皮）、玉米（剥皮去须、清洗、脱粒）、椰肉中的一种或多种为主要原料，经切块或不切块、预煮、冷却，添加糖水（白砂糖、水熬制而成）、柠檬酸、添加或不添加三氯蔗糖、添加或不添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），经混合、装罐、加汤、密封、高温杀菌等制成的果蔬罐头。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》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提供依据。

本标准规定了果蔬罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省豫冠食品有限公司

2017年08月24日