



413154S-2018



漯河亿康工贸股份有限公司企业标准

Q/LYG 0001S-2018

---

# 装饰性水果罐头

2018-10-11 发布

2018-10-11 实施

---

漯河亿康工贸股份有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由漯河亿康工贸股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海剑、徐晓楠、王喜科。

H N

Q B

# 装饰性水果罐头

## 1 范围

本标准规定了装饰性水果罐头的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以草莓（经拣选、清洗）或猕猴桃（经拣选、清洗、去皮、分切）为原料，生活饮用水、白砂糖、柠檬酸、维生素 C（抗坏血酸）、乳酸钙、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、胭脂红、诱惑红、赤藓红、亮蓝、柠檬黄中的多种经预煮后加入，经真空包装、杀菌、加工而成的装饰性水果罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 草莓、猕猴桃应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.6 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

2.1.7 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。

2.1.8 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。

2.1.9 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.10 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.11 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.12 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，酸甜可口，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, %	以草莓为原料的产品	≥	45	GB/T 10786
	以猕猴桃为原料的产品	≥	55	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %		≥	2.0	GB/T 10786
pH 值			2.5~5.0	GB 5009.237
铅* (以 Pb 计), mg/kg		≤	0.8	GB 5009.12
胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	适用于仅添加胭脂红的产品	≤	0.1	GB 5009.35
	适用于添加胭脂红、诱惑红(或赤藓红)的产品	≤	0.05	
	适用于添加胭脂红、诱惑红、赤藓红的产品	≤	0.03	
赤藓红 (以赤藓红计), g/kg	适用于仅添加赤藓红的产品	≤	0.1	GB 5009.35
	适用于添加赤藓红、诱惑红(或胭脂红)的产品	≤	0.05	
	适用于添加赤藓红、胭脂红、诱惑红的产品	≤	0.03	
诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	适用于仅添加诱惑红的产品	≤	0.05	SN/T 1743 或 GB 5009.141
	适用于添加诱惑红、赤藓红(或胭脂红)的产品	≤	0.025	
	适用于添加诱惑红、赤藓红、胭脂红的产品	≤	0.015	
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	适用于添加柠檬黄的产品	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	适用于添加亮蓝的产品	≤	0.1	GB 5009.35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg (适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品)		≤	1.0	GB 5009.263
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯, g/kg (适用于添加 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯的产品)		≤	0.1	GB 5009.247
锡 <sup>a</sup> (以 Sn 计), mg/kg		≤	250	GB 5009.16
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。				
<sup>a</sup> 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。				

## 2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求, 按 GB 4789.26 规定的方法执行检验。

## 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 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，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、pH 值、固形物、可溶性固形物、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

装饰性水果罐头是以草莓（经拣选、清洗）或猕猴桃（经拣选、清洗、去皮、分切）为原料，生活饮用水、白砂糖、柠檬酸、维生素C（抗坏血酸）、乳酸钙、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）、胭脂红、诱惑红、赤藓红、亮蓝、柠檬黄中的多种经预煮后加入，经真空包装、杀菌、加工而成的。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。

本标准中维生素C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

漯河亿康工贸股份有限公司

QB