



410480S-2019



浚县爱贝利食品有限公司企业标准

Q/XAS 0001S-2019

水果罐头

2019-02-18 发布

2019-02-18 实施

浚县爱贝利食品有限公司 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。

本标准由浚县爱贝利食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李永恒、魏爱兵。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄桃、菠萝、草莓、芒果、蓝莓、枣、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、梨、桔子、橙、葡萄中的一种为原料，经预处理、切粒或切块或打浆，加入生活饮用水、果葡糖浆、白砂糖、柠檬酸、抗坏血酸（维生素 C），经熬制或不熬制、包装、杀菌、冷却、加工而成的水果罐头。

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 黄桃、菠萝、草莓、芒果、蓝莓、枣、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、梨、桔子、橙、葡萄应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合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 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.6 抗坏血酸（维生素C）应符合GB 14754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，%（不适用于水果浆罐头）	≥	55	GB/T 10786
可溶性固形物，%	≥	0.5	GB/T 12143

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素, µg/kg (仅适用于苹果、山楂罐头)	≤	20	GB 5009.185
锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg	≤	250	GB 5009.16
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 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, 检验方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 和 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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、固形物 (不适用于水果浆罐头)、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。

编制说明

水果罐头是以黄桃、菠萝、草莓、芒果、蓝莓、枣、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、梨、桔子、橙、葡萄中的一种为原料，经预处理、切粒或切块或打浆，加入生活饮用水、果葡糖浆、白砂糖、柠檬酸、抗坏血酸（维生素C），经熬制或不熬制、包装、杀菌、冷却、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。

本标准中抗坏血酸（维生素C）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。

浚县爱贝利食品有限公司