

备案号：44080061S-2019
备案日期：2019年06月24日

Q/ZJRS

广东省食品安全企业标准

Q/ZJRS 0001S-2019

代替：Q/ZJRS 0001S-2016

水果罐头

2019-05-07 发布

2019-05-25 实施

雷州市荣硕罐头食品有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由雷州市荣硕罐头食品有限公司提出。

本标准由雷州市荣硕罐头食品有限公司起草。

本标准主要起草人：罗史南、黄培永。

本标准于2010年8月首次发布, 2019年5月第四次修订。

水果罐头

1 范围

本标准规定了水果罐头的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以水果（菠萝、木瓜、荔枝、龙眼、芒果、柑橘、桔子、椰果、樱桃）中的一种或多种和水为主要原料，选择性添加白砂糖、甜蜜素、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、柠檬酸、红花黄为辅料，经预处理（清洗、去皮、去核、去杂、切块等）、调配、装罐、排气、封罐、灭菌、冷却等主要工艺加工制成的水果罐头。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)

GB 1886.61 食品安全国家标准 食品添加剂 红花黄

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12947 鲜柑橘

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 14251 镀锡薄钢板圆形罐头容器技术条件

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾

GB/T 26906 樱桃质量等级

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 31735 龙眼

GH/T 1185 鲜荔枝

NY/T 492 芒果

NY/T 691 番木瓜

NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果

NY/T 1522 椰子产品 椰纤果

QB/T 1006 罐头食品检验规则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 菠萝

菠萝应符合 NY/T 750 的规定。

3.1.2 木瓜

木瓜应符合 NY/T 691 的规定。

3.1.3 荔枝

荔枝应符合 GH/T 1185 的规定。

3.1.4 龙眼

龙眼应符合 GB/T 31735 的规定。

3.1.5 芒果

芒果应符合 NY/T 492的规定。

3.1.6 柑橘、桔子

柑橘、桔子应符合 GB/T 12947 的规定。

3.1.7 椰果

椰果应符合 NY/T 1522 的规定。

3.1.8 樱桃

樱桃应符合 GB/T 26906 的规定。

3.1.9 水

水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.10 白砂糖

白砂糖应符合 GB/T 317 、GB 13104 的规定。

3.1.11 红花黄

红花黄应符合 GB 1886.61 的规定。

3.1.12 柠檬酸

柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.13 安赛蜜

安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。

3.1.14 阿斯巴甜

阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

3.1.15 甜蜜素

甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。

3.1.16 所有原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 规定。

3.2 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
色泽	具有该添加原料应有的色泽。	用口尝、鼻嗅及目测方法检查。
滋味、气味	具有添加原料应有的滋味和气味，无异味。	
性状	果肉软硬适度，块形、大小基本一致，允许有少量果肉碎屑。	
杂质	无正常视力可见外来异物	

3.3 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
固形物 ^a , %	≥ 35
可溶性固形物（20℃折光计法）, %	≤ 18.0
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.9
锡 ^b （以Sn计）, mg/kg	≤ 250
a 产品包装识中固形物含量标示值应符合本标准规定	
b 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。	

3.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌要求。

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 、GB 2763.1 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量及允许负偏差

净含量及允许负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 理化指标

5.1.1 固形物、可溶性固形物

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

5.1.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.1.3 锡

按 GB 5009.16 规定的方法测定。

5.2 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法测定。

5.3 净含量及允许负偏差

按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

6 检验规则

6.1 原料入库检验

所有原辅材料须经企业检验部门验收合格后，方可用于生产。

6.2 组批

以同一批原料，同一班次，同一生产日期，同一生产线的包装完好的产品为一组批。

6.3 抽样方法

按 QB/T 1006 规定执行。

6.4 出厂检验

每组批产品出厂前应按本标准对感官要求、固形物、可溶性固形物、微生物指标（商业无菌）、净含量及允许负偏差进行检验，检验合格后签发合格证，方可出厂。

6.5 型式检验

型式检验的项目应包括本标准规定的全部项目。正常生产时，型式检验应每半年进行一次，出现下列情况之一，应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.6 判定规则

6.6.1 所检项目的检验结果均符合标准中要求时，判该批产品合格。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，按复检结果进行判定。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签、标志应符合 GB 7718、GB 28050 及国家质监总局（2009）第 123 号令《食品标识管理规定》的规定，添加阿斯巴甜的产品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

7.2.1 包装容器采用铁罐或玻璃瓶，铁罐应符合 GB/T 14251 的规定，玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的规定。

7.2.2 销售包装要求外表清洁、无变形损伤，标签内容的字迹和图形清晰整洁、端正，容器密封好、无泄漏。

7.2.3 运输包装采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱，并注明防潮、防压等标志说明。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥。搬运时应轻拿轻放，并有防雨防晒设施。不应与有毒有害或有腐蚀、有异味物品混运。

7.4 贮存

产品应于阴凉、通风、干燥、清洁的仓库中离地离墙不小于10cm 距离堆放，不得与有毒或其它异味物一起堆放。

7.5 保质期

本产品在符合本标准规定的条件下贮存，保质期铁罐包装保质期 24 个月，玻璃瓶包装保质期 18 个月。
