

备案号：44080064S-2019

备案日期：2019年06月24日



Q/ZJZS

广东省食品安全企业标准

Q/ZJZS 0001S—2019

代替 Q/ZJZS 0001S-2016

水果罐头

2019 - 05-10 发布

2019 - 06 - 10 实施

广东省雷州市钟氏罐头饮料有限公司 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》的有关规定进行制定。

本标准自发布之日起代替Q/ZJZS 0001S-2016，与Q/ZJZS 0001S-2016相比较，主要修改如下：

——更新了相关引用标准；

——原辅料增加了“椰子、菠萝、木瓜、芒果、西柚、柠檬、橙子、荔枝、龙眼、红毛丹、榴莲、牛油果、草莓、杏、桃、梨、苹果、山楂、葡萄、蓝莓、洋梨、杨梅、菠萝蜜、山竹、香蕉、百香果、火龙果、杨桃、芦荟、果葡糖浆、浓缩果汁、果汁、冰糖、发酵乳、乳粉、乳酸菌、椰浆、蜂蜜、百合、枸杞子、奇亚籽、菊粉、橘皮（陈皮）、西米、魔芋粉、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、木糖醇、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、果胶、瓜尔胶、黄原胶、阿拉伯胶、卡拉胶、氯化钾、氯化钙、胭脂红、红花黄”；

——修改了产品分类；

——修改了感官要求的描述；

——修改了理化指标的描述，并增加了“展青霉素”指标。

本标准由广东省雷州市钟氏罐头饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：钟康远、付光中、罗史南。

本标准再次发布日期：2019年05月10日。

本标准历次版本发布情况：

—Q/ZJZS 0001S-2013；—Q/ZJZS 0001S-2016。

水果罐头

1 范围

本标准规定了水果罐头的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以新鲜、保鲜或冷冻的水果（椰子、西柚、柠檬、橙子、红毛丹、榴莲、牛油果、草莓、杏、桃、菠萝、梨、苹果、柑橘、山楂、葡萄、蓝莓、洋梨、杨梅、荔枝、龙眼、木瓜、樱桃、芒果、菠萝蜜、山竹、香蕉、百香果、火龙果、杨桃、芦荟等）、椰果中的一种或几种为主要原料，选择性添加饮用水、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁、果汁、冰糖、发酵乳、乳粉、乳酸菌、椰浆、蜂蜜、百合、枸杞子、奇亚籽、菊粉、橘皮（陈皮）、西米、魔芋粉、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、木糖醇、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、果胶、瓜尔胶、黄原胶、阿拉伯胶、卡拉胶、氯化钾、氯化钙、胭脂红、红花黄中的一种或几种，经加工处理、装罐、调配、封罐、杀菌等工艺制成的水果罐头。

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，仅所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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
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 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.45	食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙
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 1886.169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.173	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
GB 1886.220	食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2713	食品安全国家标准 淀粉制品
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 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- 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 10786 罐头食品的检验方法
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 19778 包装玻璃容器 铅、镉、砷、锑溶出允许限量
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB 29949 食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料（含第1号修改单）
- GB/T 35883 冰糖
- NY/T 494 魔芋粉
- NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
- QB/T 1173 单晶体冰糖
- QB/T 1174 多晶体冰糖
- QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
- SB/T 10198 浓缩果汁通用技术条件
- 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令[2009]第123号 《食品标识管理规定》

关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年 第5号）

关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）

《中华人民共和国药典》（2015年版一部）

3 产品分类

3.1 根据水果种类和数量不同分为：

3.1.1 单一型水果罐头：只含有一种水果。

3.1.2 复合型水果罐头：含有两种或两种以上水果。

3.2 根据填充液不同分为：

3.2.1 清水型水果罐头：汤汁为清水。

3.2.2 糖水型水果罐头：汤汁为白砂糖或果葡糖浆或冰糖的水溶液。

3.2.3 蜂蜜型水果罐头：汤汁为饮用水和蜂蜜、白砂糖（或不添加）的混合液。

3.2.4 果汁型水果罐头：汤汁为饮用水和果汁、白砂糖（或不添加）的混合液。

3.2.5 原浆型水果罐头：水果原料打浆和饮用水、白砂糖的混合液。

3.2.6 木糖醇型水果罐头：汤汁为饮用水和木糖醇、白砂糖（或不添加）的混合液。

3.3 根据是否添加发酵乳、乳粉或椰子粉分为：

3.3.1 酸奶味水果罐头：汤汁充填适量发酵乳或乳粉，制成的酸奶口味水果罐头。

3.3.2 奶味水果罐头：汤汁充填适量发酵乳或乳粉或椰子粉，制成的奶味水果罐头。

3.4 产品按感官指标不同分为：优级品、一级品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水果（草莓、杏、桃、菠萝、梨、苹果、柑橘、山楂、葡萄、蓝莓、洋梨、杨梅、荔枝、龙眼、李子、木瓜、枣、樱桃、芒果、菠萝蜜、山竹、香蕉、百香果、火龙果、杨桃）：应新鲜，无虫害，无腐烂，符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 椰果：应符合NY/T 1522的规定。

4.1.3 饮用水：应符合GB 5749的规定。

4.1.4 白砂糖：应符合GB/T 317、GB 13104的规定。

4.1.5 果葡糖浆：应符合GB/T 20882、GB 15203的规定。

4.1.6 浓缩果汁：应符合GB 17325、SB/T 10198的规定。

- 4.1.7 果汁：应符合 GB/T 31121 的规定。
- 4.1.8 冰糖：应符合 GB/T 35883、QB/T 1173、QB/T 1174、GB 13104 的规定。
- 4.1.9 发酵乳：应符合 GB 19302 的规定。
- 4.1.10 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.11 乳酸菌：应符合 QB/T 4575 的规定。
- 4.1.12 椰子粉：应符合 NY/T 1884 的规定。
- 4.1.13 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.14 百合：应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 4.1.15 枸杞子：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.16 奇亚籽：应符合卫生部公告 2014 年第 10 号、GB 19300 的规定。
- 4.1.17 菊粉：应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 4.1.18 橘皮（陈皮）：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.19 西米：应符合 GB 2713 的规定。
- 4.1.20 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.21 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.22 乳酸：应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.1.23 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.24 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.25 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）：应符合 GB 25540 的规定。
- 4.1.26 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.27 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：应符合 GB 1886.47 的规定。
- 4.1.28 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.29 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 4.1.30 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.31 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.32 果胶：应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.33 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定。
- 4.1.34 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.35 阿拉伯胶：应符合 GB 29949 的规定。
- 4.1.36 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.37 氯化钾：应符合 GB 25585 的规定。
- 4.1.38 氯化钙：应符合 GB 1886.45 的规定。
- 4.1.39 胭脂红：应符合 GB 1886.220 的规定。
- 4.1.40 红花黄：应符合 GB 1886.61 的规定。

4.1.41 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。

4.2 感官要求

4.2.1 外观

容器密封完好、无泄漏、胖听现象存在。容器外表面无锈蚀，内壁涂料无脱落。

4.2.2 内容物感官要求

应符合表1的规定。

表1 内容物感官要求

项 目	要 求	
	优级品	一级品
色泽	具有水果本身固有的色泽，汁液均匀一致	具有水果本身固有的色泽，汁液均匀一致
滋味、气味	具有水果罐头应有的气味与滋味，无异味	具有水果罐头应有的气味与滋味，无异味
性状	原浆型：组织状态浆体颗粒大小均匀，细腻， 粘稠适度 其他类型：果肉软硬适度，果型或块形完整， 同一罐内果型大小均匀，碎块、软烂的果块之 和以质量计不超过固形物质量的10%，长期静 置，允有少量沉淀	原浆型：组织状态浆体颗粒基本均匀，尚细腻， 粘稠适度 其他类型：果肉软硬适度，果型或块形尚完整， 同一罐内果型大小基本均匀，碎块、软烂的果 块之和以质量计不超过固形物质量的15%，长期 静置，允有少量沉淀
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物/（%，20℃折光计）	≤7.0（清水型） 5.0~25.0（其他型）
固形物/（%） ≥	40（原浆型除外）
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.9
锡 ^a （以Sn计）/（mg/kg） ≤	250
展青霉素 ^b /（μg/kg） ≤	50
六六六/（mg/kg） ≤	0.05
滴滴涕/（mg/kg） ≤	0.05

^a仅适用于采用镀锡薄板容器包装的食品。
^b仅适用于添加山楂、苹果制品的食品。

4.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

4.5 食品添加剂

- 4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.5.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合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》的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法检验。

6.2 理化指标

- 6.2.1 可溶性固形物、固形物：按 GB/T 10786 规定的方法测定。
6.2.2 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。
6.2.3 锡：按 GB 5009.16 规定的方法测定。
6.2.4 展青霉素：按 GB 5009.185 规定的方法测定。
6.2.5 六六六、滴滴涕：按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

6.3 微生物指标

按GB 4789.26规定的方法测定。

6.4 净含量

按JJF 1070 中规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 原材料入库验收

原材料入库前应由厂质量检验部门按原材料标准要求检验合格后，方可入库使用。

7.2 组批

由同一班次、同一批原料、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.3 抽样

从每组批产品的不同部位随机抽取10个最小包装，总净含量不少于1kg，样品分作两份，一份检验，一份备查。

7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品须经本厂质检部门按出厂检验项目的规定抽样检验合格，签署产品质量合格证后，方可出厂。

7.4.2 出厂检验项目：感官要求、可溶性固形物、固形物、商业无菌及净含量为每批必检项目。

7.5 型式检验

型式检验包括本标准技术要求规定的全部项目。正常生产时，型式检验至少每半年进行一次。有下列情况之一者，亦须进行：

- a) 原料供应商或产地发生变化时；
- b) 主要设备更换时；
- c) 停产三个月或以上后恢复生产时；
- d) 新产品定型试产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

7.6 判定规则

检验项目全部符合本标准的规定判为合格品，如有微生物指标不合格，则判该批产品为不合格，不得进行复检。其余指标不合格，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检；如复检后仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格，不得复检。

8 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标志、标签

8.1.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 产品包装标签按《食品标识管理规定》和 GB 7718、GB 28050 规定执行。应有明确标识，应标注产品名称、配料表、单位名称及地址、联系方式、产地、净含量、规格、生产日期、保质期、贮藏方法及本标准编号，标识上字迹应清晰、完整、准确。

8.1.3 含新资源食品的产品应依据卫计委公告标注不适宜人群和每日食用限量。

8.2 包装

8.2.1 应符合 QB/T 4631 的规定。

8.2.2 直接接触食品的马口铁罐应符合 GB/T 14251 的要求，玻璃瓶（罐）应符合 GB 19778、GB 4806.5 的要求；运输外包装采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

产品应贮存于干燥、阴凉、通风良好、温度不高于35℃的仓库中，不得露天堆放。堆放要离地10cm、离墙20cm以上，不得与潮湿、有毒、有腐蚀性的物品、或其它杂物混存。避免靠近热源。

8.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，包装完好的产品保质期为：马口铁罐 24 个月，玻璃罐 18 个月。