



410505S-2024



商丘市冠领食品有限公司企业标准

Q/SGS 0004S-2024

梨及梨制品罐头

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

商丘市冠领食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市冠领食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王珂、丁金涛。

H N

Q B

梨及梨制品罐头

1 范围

本标准规定了梨及梨制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜、冷藏梨为主要原料，经原料预处理（漂洗、剪切、去核、去皮）、筛选、称重，添加或不添加新鲜、冷藏、速冻、罐装或干制水果【黄桃、枇杷、山楂、杏、甘蔗、木瓜、马蹄、桂圆（龙眼）、半梅（蜜饯）、葡萄干、覆盆子、蜜瓜、乌梅、桑葚、酸角、刺梨中的一种或几种】、咸鸭蛋黄粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、椰浆粉、白茅根、橘皮、莲子、百合、银耳、玫瑰茄、桃胶、燕窝、蜜薯、香芋、枸杞、枣（红枣、黑枣、酸枣）、大麦、黑米、玉米、糯米、红豆、绿豆、燕麦、花胶、阿胶、玉米须、玫瑰（重瓣红玫瑰）、茉莉花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中一种或几种）、紫苏、桂花、槐花、蒲公英、薄荷、藿香、山药、胡萝卜、姜、甘草、决明子、玉竹、白芷、佛手、杏仁、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、金银花、栀子、胖大海、茯苓、香橼、橘红、桔梗、荷叶、黑芝麻、大麦苗、薏苡仁（薏米）、库拉索芦荟凝胶中的一种或几种，再经水煮或炖制或烤制、灌装、装罐（或装袋）、加汤汁【汤汁是以生活饮用水、添加或不添加果葡糖浆、麦芽糖浆、白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、赤砂糖、海藻糖、蜂蜜、浓缩果汁（梨浓缩汁、苹果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、柳橙浓缩汁、桃浓缩汁、草莓浓缩汁、葡萄浓缩汁、山楂浓缩汁、石榴浓缩汁、黑加仑浓缩汁、柠檬浓缩汁、青梅浓缩汁、青提浓缩汁、火龙果浓缩汁、枇杷浓缩汁中的一种或几种）、果汁/浆（梨原浆、柠檬原浆、红西柚原浆、芭乐原浆、芒果原浆、金桔原浆、山楂原浆、桃原浆、百香果原浆、榴莲原浆中的一种或几种），添加或不添加黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、果胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、结冷胶、琼脂、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、木糖醇、赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、纽甜、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的一种或几种混合、煮制而成】，封口、杀菌、包装而成的梨及梨制品罐头。

根据原料不同可分为以下几种：整粒梨罐头、梨制品罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜、冷藏水果（梨、黄桃、枇杷、山楂、杏、甘蔗、木瓜、马蹄、桂圆（龙眼）、葡萄干、覆盆子、蜜瓜、乌梅、桑葚、酸角、刺梨）应新鲜良好，成熟适度，风味正常，无严重畸形、干瘪，无病虫害及机械伤所引起的腐烂现象，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 速冻水果【黄桃、枇杷、山楂、杏、甘蔗、木瓜、马蹄、桂圆（龙眼）、葡萄干、覆盆子、蜜瓜、乌梅、桑葚、酸角、刺梨】应符合 NY/T 2983 的规定。

2.1.3 罐藏水果【黄桃、枇杷、山楂、杏、甘蔗、木瓜、马蹄、桂圆（龙眼）、葡萄干、覆盆子、蜜瓜、乌梅、桑葚、酸角、刺梨】应符合 GB 7098 的规定。

- 2.1.4 干制水果【黄桃、枇杷、山楂、杏、甘蔗、木瓜、马蹄、桂圆（龙眼）、葡萄干、覆盆子、蜜瓜、乌梅、桑葚、酸角、刺梨】应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 海藻糖应符合 QB/T 2848 和 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.14 咸鸭蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 速溶红茶粉、速溶绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.16 速溶咖啡粉、椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.17 白茅根、橘皮、莲子、百合、枸杞、枣（红枣、黑枣、酸枣）、大麦、阿胶、菊花、紫苏、蒲公英、薄荷、藿香、山药、甘草、决明子、玉竹、白芷、佛手、杏仁、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、金银花、栀子、胖大海、茯苓、香橼、橘红、桔梗、荷叶、薏苡仁（薏米）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.18 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》[2008]12 的规定。
- 2.1.19 茉莉花、桂花、槐花、姜、胡萝卜、玉米须、大麦苗、蜜薯、香芋应符合无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 玫瑰茄应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（原卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。
- 2.1.21 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.22 大麦、黑米、玉米、糯米、红豆、绿豆、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 花胶应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.24 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.25 桃胶应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年 第 8 号）的规定。
- 2.1.26 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 果汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.28 浓缩果汁应符合 GB 17325 、SB/T 10198 的规定。

- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.34 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.35 半梅应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.36 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.37 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.38 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.39 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.40 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。
- 2.1.41 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.42 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.43 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 赤藓糖醇应符合 GB 26404 规定。
- 2.1.46 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.47 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.48 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.49 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.50 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.51 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.52 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.53 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.54 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.55 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 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
容器	密封良好，无泄漏，无胀袋	检查样品容器，取适量样品置于洁

性 状	具有本品应有的性状	净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有应有的滋味、气味，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
固形物含量, g/100g	≥ 35	GB/T 10786
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
纽甜 ^a , g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
环己基氨基磺酸钠 ^a (甜蜜素)(环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品)	≤ 20	GB 5009.185
锡(以 Sn 计), mg/kg (仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品)	≤ 250	GB 5009.16
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) ^a , g/kg	≤ 0.27	SN/T 3854

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定, 按照 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌、固形物含量。型式检验应符合国家相关规定。

HIN

QB

编制说明

本标准适用于以新鲜、冷藏梨为主要原料，经原料预处理（漂洗、剪切、去核、去皮）、筛选、称重，添加或不添加新鲜、冷藏、速冻、罐装或干制水果【黄桃、枇杷、山楂、杏、甘蔗、木瓜、马蹄、桂圆（龙眼）、半梅（蜜饯）、葡萄干、覆盆子、蜜瓜、乌梅、桑葚、酸角、刺梨中的一种或几种】、咸鸭蛋黄粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、椰浆粉、白茅根、橘皮、莲子、百合、银耳、玫瑰茄、桃胶、燕窝、蜜薯、香芋、枸杞、枣（红枣、黑枣、酸枣）、大麦、黑米、玉米、糯米、红豆、绿豆、燕麦、花胶、阿胶、玉米须、玫瑰（重瓣红玫瑰）、茉莉花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中一种或几种）、紫苏、桂花、槐花、蒲公英、薄荷、藿香、山药、胡萝卜、姜、甘草、决明子、玉竹、白芷、佛手、杏仁、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、金银花、栀子、胖大海、茯苓、香橼、橘红、桔梗、荷叶、黑芝麻、大麦苗、薏苡仁（薏米）、库拉索芦荟凝胶中的一种或几种，再经水煮或炖制或烤制、灌装、装罐（或装袋）、加汤汁【汤汁是以生活饮用水、添加或不添加果葡糖浆、麦芽糖浆、白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、赤砂糖、海藻糖、蜂蜜、浓缩果汁（梨浓缩汁、苹果浓缩汁、甘蔗浓缩汁、柳橙浓缩汁、桃浓缩汁、草莓浓缩汁、葡萄浓缩汁、山楂浓缩汁、石榴浓缩汁、黑加仑浓缩汁、柠檬浓缩汁、青梅浓缩汁、青提浓缩汁、火龙果浓缩汁、枇杷浓缩汁中的一种或几种）、果汁/浆（梨原浆、柠檬原浆、红西柚原浆、芭乐原浆、芒果原浆、金桔原浆、山楂原浆、桃原浆、百香果原浆、榴莲原浆中的一种或几种），添加或不添加黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、果胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、结冷胶、琼脂、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、木糖醇、赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、纽甜、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的一种或几种混合、煮制而成】，封口、杀菌、包装而成的梨及梨制品罐头。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》的有关规定，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。