

ICS 67.040.10
备案号: 44030051S-2021
备案日期: 2021年02月08日
备案有效期: 伍年

备案专用章
(深圳)

Q/XZL

广东省食品安全企业标准

Q/XZL 0008S—2021

果肉罐头

2021-01-10 发布

2021-02-10 实施

广东喜之郎集团有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》中的规定进行编写。

本标准由广东喜之郎集团有限公司(地址：深圳市南山区粤海街道蔚蓝海岸社区中心路 3033 号喜之郎大厦 701)、阳江喜之郎果冻制造有限公司(地址：阳江市阳东区湖滨南路 1 号)、南京喜之郎食品有限公司(地址：南京市溧水区经济开发区)、河北喜之郎食品有限公司(地址：河北定兴县朝阳路)、四川喜之郎食品有限公司(地址：四川省遂宁市经济技术开发区南区内)、安徽宿州科技食品有限公司(安徽省宿州市砀山县城关镇冯园村段庄(经济开发区))提出并起草，同时适用于上述各公司。

本标准主要起草人：孙佳江、黄湛深、李浩

本标准于2021年1月首次发布。

果肉罐头

1 范围

本标准规定了果肉罐头的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以罐装（黄桃、白桃、梨、菠萝、橘子、苹果、龙眼、葡萄、枇杷、樱桃、杏、芒果、青梅、猕猴桃）中的一种或几种为原料，选择性添加水、白砂糖、椰果、库拉索芦荟凝胶、果汁（苹果汁、蜜桃汁、梨汁、菠萝汁、葡萄汁、柠檬汁、橙汁）中的一种或几种为辅料，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、乳酸钙、赤藓糖醇、三氯蔗糖、罗汉果甜苷、食用香精，经果肉加工、调配、灌装、密封、杀菌等工序制成的果肉罐头食品，包括软包装、玻璃瓶包装形式。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886. 21	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙
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. 77	食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
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. 235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886. 256	食品安全国家标准 食品添加剂 甲基纤维素
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 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. 185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009. 237	食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
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 7098	罐头食品
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8950	食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
GB 9685	食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准
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 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 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25544	食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
GB 26404	食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
 国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令 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》
 卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 罐装（黄桃、白桃、梨、菠萝、橘子、苹果、龙眼、葡萄、枇杷、樱桃、杏、芒果、青梅、猕猴桃）：应符合 GB 7098 的规定。
- 3.1.4 椰果：应符合 NY/T 1522 的规定。
- 3.1.5 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（卫生部公告 2008 年第 12 号）的规定。
- 3.1.6 果汁（苹果汁、蜜桃汁、梨汁、菠萝汁、葡萄汁、柠檬汁、橙汁）：应符合 GB/T 31121、GB 7101 的规定。
- 3.1.7 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.8 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.9 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.10 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.11 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.12 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.13 甲基纤维素：应符合 GB 1886.256 的规定。
- 3.1.14 乳酸钙：应符合 GB 1886.21 的规定。
- 3.1.15 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.16 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.17 罗汉果甜苷：应符合 GB 1886.77 的规定。
- 3.1.18 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.19 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

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
容 器	密封完好，无泄漏，无胖听
内 容 物	具有相应品种果肉应有的色泽、气味、滋味、形态

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
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 5.0
pH值	2.5-4.5
固形物（沥干物），%	≥ 20
展青霉素，μg/kg	≤ 50

铅(Pb), mg/kg	≤	0.8
注：展青霉素仅限于含苹果为原料制成的产品。		

3.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

3.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量及允许负偏差

应符合国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8950、GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 理化检验

5.1.1 可溶性固形物：按GB/T 10786规定的方法测定。

5.1.2 pH值：按GB 5009.237规定的方法测定。

5.1.3 固形物(沥干物)：按GB/T 10786规定的方法测定。

5.1.4 展青霉素：按GB 5009.185规定的方法测定。

5.1.5 铅：按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2 微生物检验

商业无菌：按GB 4789.26规定的方法检验。

5.3 净含量及允许负偏差

按JJF 1070规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 原辅材料入库检验

所有原料入库前应由品管部按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

每批产品应由品管部，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证明方准出厂。

6.2.1 组批和抽样

同一生产线、同一班次、同一配方生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于12个，样品量总数不少于0.5kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.2.2 检验项目

净含量、感官要求、可溶性固形物、pH值、固形物(沥干物)、商业无菌。

6.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。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，微生物指标不合格不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.3 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- 主要生产设备改变时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- 食品安全监督部门提出要求时。

6.3.1 组批和抽样

同一生产线、同一班次、同一配方生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于15个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.3.2 检验项目

型式检验项目为 3.2~3.4 和 3.6 要求的全部项目。

6.3.3 判定规则

6.3.3.1 型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。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，微生物指标不合格不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.3.3.2 如供需双方对产品质量有异议，由国家认可的仲裁机构依据本标准进行裁决。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 预包装食品标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》。预包装产品标签内容包括：产品名称、配料表、净含量、贮存条件、制造者的名称和地址、生产日期和保质期、产品标准号、生产许可证编号、营养成分表等内容。

7.1.2 外包装箱图示标志应符合 GB/T 191 的规定，并应标明产品名称、厂名、厂址、规格、数量、出厂日期及注册商标。

7.2 包装

7.2.1 外包装材料用瓦楞纸箱，符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.2 包装容器材料为聚丙烯或玻璃，应清洁、无毒、无异味，并符合 GB 4806.7 或 GB 4806.5、GB 9685 和有关规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混运，运输途中应防止挤压、碰撞、烈日曝晒、雨淋，装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在干燥、通风的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性货物混贮，避免阳光直射和靠近热源。成品码放时，与地面、墙壁应有一定距离（5cm 以上），便于通风。

7.4.2 符合上述贮存条件时：产品保质期为 12 个月。
