

ICS 67.080.10
分类号: X 74
备案号: 46052-2014



中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1117—2014
代替 QB/T 1117—1991

混合水果罐头

Canned mixed fruits

(CODEX STAN 78-1981, Standard for canned fruit cocktail, NEQ)

2014-05-06 发布

2014-10-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替QB/T 1117—1991《什锦水果罐头》，与QB/T 1117—1991相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 标准名称修改为“混合水果罐头”；
- 扩大标准适用范围并调整相应分类和要求；
- 将产品质量等级修改为优级品和合格品；
- 在原料要求中增加食品添加剂和营养强化剂要求；
- 修改产品固形物含量、可溶性固形物含量要求；
- 删除“缺陷”要求，在感官要求中增加“杂质”要求。

本标准参考国际食品法典委员会（CAC）CODEX STAN 78-1981《什锦水果罐头》（英文版）编制，与CODEX STAN 78-1981的一致性程度为非等效。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、中国罐头工业协会、大连真心罐头食品有限公司、浙江台州一罐食品有限公司。

本标准主要起草人：仇凯、谢德海、孙敏华、李志军。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- QB/T 1117—1991；
- QB 618—1976。

混合水果罐头

1 范围

本标准规定了混合水果罐头的术语和定义、产品分类及代号、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以不少于两种的新鲜、速冻或罐装水果为原料，经预处理、装罐、加汤汁、密封、杀菌、冷却而制成的混合水果罐藏食品。

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 317 白砂糖
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB/T 20882 果葡糖浆
QB/T 1006 罐头食品检验规则
QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

串色 cross color
染色樱桃的红色素对其他果块的浸染现象。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 根据水果种类和数量不同分为：

- 双色水果罐头：含两种品种不同的水果；
- 什锦水果罐头：含不少于3种的水果。

4.1.2 根据汤汁不同分为：

- 糖水型：汤汁为白砂糖或糖浆的水溶液；
- 果汁型：汤汁为水和果汁的混合液；
- 混合型：汤汁为果汁、白砂糖、果葡糖浆、甜味剂4种中不少于两种的水溶液；
- 甜味剂型：汤汁为甜味剂的水溶液。

4.3 产品代号

见表1。

表1 产品代号

项 目	产 品 代 号			
	糖水型	果汁型	混合型	甜味剂型
双色水果罐头	636	636 1	636 2	636 3
什锦水果罐头	624	624 1	624 2	624 3

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 水果

应新鲜、冷藏或速冻良好，大小适中、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。

可采用罐装水果，罐装水果应符合相应罐头标准的要求。

5.1.2 白砂糖

应符合GB 317的要求。

5.1.3 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的要求。

5.1.4 水

应符合GB 5749的要求。

5.1.5 果汁

应符合相应标准的要求。

5.1.6 食品添加剂和营养强化剂

应符合相应标准的要求。

5.2 感官要求

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项 目	优 级 品	合 格 品
色 泽	同种果实颜色较一致，有光泽，允许染色樱桃轻度串色，汤汁可含有少量果肉碎屑	
滋味、气味	甜酸适口，具有水果罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	同一种果肉形态大小大致均匀，较完整。 组织软硬适度。橘片应去核、去囊衣；葡萄带皮或去皮，有核或无核均可，可破裂，但核（籽）不应脱出；枇杷、荔枝等果肉可破裂，但不可有果核；樱桃可整粒、对开、四开，有柄或无柄均可 什锦水果罐头：除樱桃、葡萄、枸杞外，其他水果各为总固形物含量的 10%以上	同一种果肉形态大小较均匀，果肉软硬尚适度。 个别葡萄核可脱出 什锦水果罐头：除樱桃、葡萄、枸杞外，其他水果各为总固形物含量的 5%以上 其他要求同优级品
杂 质	无外来杂质	

5.3 理化指标

5.3.1 净含量

应符合相关标准和规定。每批产品平均净含量不低于标示值。

5.3.2 固形物含量

5.3.2.1 优级品：固形物含量不应低于 55%；合格品：固形物含量不应低于 50%。

5.3.2.2 每批产品的平均固形物含量不应低于标示值。

5.3.3 可溶性固形物含量（20℃，按折光计法）：

7%~22%（甜味剂型除外）。

5.4 污染物限量

应符合GB 2762对应条款的规定。

5.5 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

5.6 食品添加剂和食品营养强化剂的使用

5.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

6.2 理化指标

6.2.1 净含量

按GB/T 10786规定的方法进行测定。

6.2.2 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法进行测定。

6.2.3 可溶性固形物含量

按GB/T 10786规定的方法进行测定。

6.3 污染物限量

按GB 2762规定的方法进行测定。

6.4 微生物指标

按GB 4789.26规定的方法进行检验。

7 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。其中，感官要求、净含量、固形物含量、可溶性固形物含量、微生物指标为出厂检验项目。

8 标志、包装、运输、贮存

应符合 QB/T 4631 有关规定。