04.01.02.04

Q/BHJ

保定好嘉食品有限公司企业标准

Q/BHJ 0002S-2021
代替 Q/BHJ 0002S-2017

酸奶口味水果罐头

备 案 号：130926S-2021

备案日期：2021年10月21日

有效日期：2026年10月20日

2021-06-10 发布

2021-06-10 实施

保定好嘉食品有限公司 发布

前　　言

本标准编写格式符合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编写规则》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》、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 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了轻工行业标准QB/T 1379《梨罐头》，本标准的检验方法采用了相应的国家标准的规定。

本标准代替Q/BHJ 0002S-2017《酸奶口味水果罐头》。

本标准与Q/BHJ 0002S -2017相比，主要变化如下：

——增加了原辅料和食品添加剂品种及其质量要求；

——更新了规范性引用文件。

本标准由保定好嘉食品有限公司提出。

本标起草单位：保定好嘉食品有限公司。

本标准主要起草人：张娜、李光路、霍志强。

本标准于2021年6月10日由保定好嘉食品有限公司负责人郑路军批准发布，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2021年6月10日再次发布。

本标准所代替标准历次版本的发布情况为：

——Q/BHJ 0002S-2017《酸奶口味水果罐头》。

酸奶口味水果罐头

1 范围

本标准规定了酸奶口味水果罐头的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输及保质期。

本标准适用于酸奶口味水果罐头的生产、检验和销售。

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 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 1886.77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷

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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB/T 10786　罐头食品的检验方法
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 19301　食品安全国家标准　生乳
GB 19644　食品安全国家标准　乳粉
GB/T 20880　食用葡萄糖
GB/T 20882　果葡糖浆
GB/T 23528　低聚果糖
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 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/T 26762　结晶果糖、固体葡萄糖
GB 28050　食品安全国家标准　预包装食品营养标签通则
GB 29931　食品安全国家标准　食品添加剂　羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 29944　食品安全国家标准　食品添加剂　N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）
GB 30616　食品安全国家标准　食品添加剂　食品用香精
GH/T 18796　蜂蜜
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
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
QB/T 4757　乳酸菌
国家质量监督检验检疫总局令第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第123号　《国家质量监督检验检疫总局关于修改<食品标识管理规定>的决定》
卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年 第 5 号）
卫生部等五部委关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告(2011年 第10号)

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

酸奶口味水果罐头：以新鲜水果或速冻水果（桃、柑橘、梨、山楂、草莓、葡萄、苹果、杏、菠萝、荔枝、芒果、橙子、杨梅、樱桃）、椰果中的一种或几种为主要原料，添加酸奶（生牛乳或乳粉加水复原后，经95℃～98℃、30秒钟杀菌，均质、冷却，加入乳酸菌、嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌发酵6～8小时，80℃杀菌而制得），添加辅料白砂糖、果葡糖浆、果糖、食用葡萄糖、低聚果糖、蜂蜜、西米露、菊粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂甜味剂（甜蜜素、安赛蜜、阿斯巴甜、三氯蔗糖、木糖醇、纽甜、赤藓糖醇、罗汉果甜苷中的一种或几种）、酸度调节剂（柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸中一种或几种）、着色剂（红花黄、β-胡萝卜素、胭脂红中一种或几种）、稳定剂（氯化钙）、增稠剂（果胶、羧

甲基纤维素钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯中一种或几种）、抗氧化剂（维生素C、D-异抗坏血酸钠）、食品用香精，水果经预处理、装罐、加汤汁（水、酸奶、辅料，添加或不添加食品添加剂调配而成）、密封、杀菌、冷却工艺制成的具有酸奶口味的水果罐头。

4 产品分类

按主要原料不同，将产品分为：酸奶口味桃罐头、酸奶口味柑橘罐头、酸奶口味梨罐头、酸奶口味山楂罐头、酸奶口味草莓罐头、酸奶口味葡萄罐头、酸奶口味苹果罐头、酸奶口味杏罐头、酸奶口味菠萝罐头、酸奶口味荔枝罐头、酸奶口味芒果罐头、酸奶口味橙子罐头、酸奶口味杨梅罐头、酸奶口味樱桃罐头、酸奶口味椰果罐头、酸奶口味混合水果罐头。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 新鲜水果应新鲜、无腐烂变质、成熟适度，具有相应品种应有的色泽、气味、滋味和形态，符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.2 速冻水果应速冻状态良好、无杂质、无腐烂变质，具有相应品种应有的色泽、气味、滋味和形态，符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.3 椰果（椰纤果）应符合NY/T 1522的规定。

5.1.4 生牛乳应符合GB 19301的规定。

5.1.5 乳粉应批批检验，符合GB 19644和卫生部等五部委关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告(2011年第10号)的规定。

5.1.6 乳酸菌应符合QB/T 4757的规定。

5.1.7 嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌应符合相应食品安全规定。

5.1.8 白砂糖应符合GB/T 317的规定。

5.1.9 果葡糖浆应符合GB/T 20882、GB 15203的规定。

5.1.10 果糖应符合GB/T 26762、GB 15203的规定。

5.1.11 食用葡萄糖应符合GB/T 20880、GB 15203的规定。

5.1.12 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。

5.1.13 蜂蜜应符合GH/T 18796、GB 14963的规定。

5.1.14 西米露应符合GB 2713的规定。

5.1.15 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年 第5号）的规定。

5.1.16 水应符GB 5749的规定。

5.2 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
外观	容器密封完好，无泄漏、胖听现象存在，容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	在光线充足、空气清洁无异味的实验室内，将样品倒入白色搪瓷盘中置于明亮处，肉眼观察样品外观、有无杂质，色泽、气味及滋味、组织形态按GB/T 10786规定的方法检查
色泽	水果块（丁、片）具有该品种水果应有的色泽，汁液呈乳白色	
气味及滋味	具有酸奶与该品种水果应有的气味、滋味，酸甜可口，无异味	
组织形态	软硬适度，形状较完整，同一罐内大小较均匀，汁液中允许有少量水果碎屑	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 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/(%)	酸奶口味荔枝罐头 ≥	38	GB/T 10786
	酸奶口味杨梅、樱桃、杏、山楂罐头 ≥	40	
	酸奶口味草莓罐头 ≥	45	
	酸奶口味桃罐头 ≥	60	
	酸奶口味橘子、梨罐头 ≥	55	
	酸奶口味菠萝罐头 ≥	58	
	其他水果罐头 ≥	50	
蛋白质/（g/100g） ≥		0.3	GB 5009.5
可溶性固形物含量（20℃，按折光计法）/（%）		12～18	GB/T 10786
pH 值		3.2～3.9	GB/T 10786
铅（以 Pb 计）/（mg/ kg） ≤		0.8	GB 5009.12
锡[a]（以 Sn 计）/（mg/kg） ≤		200	GB 5009.16
展青霉素[b]/（μg/kg） ≤		50	GB 5009.185
[a]仅限于采用镀锡薄板容器包装的酸奶口味水果罐头；[b]仅限于酸奶口味山楂罐头。 注：其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定；其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定			

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

5.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量检测按JJF 1070规定进行。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量

甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定；乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定；阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定；三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定；木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定；纽甜应符

合 GB 29944 的规定；赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定；罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定；柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定；柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定；DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定；乳酸应符合 GB 1886.173 的规定；红花黄应符合 GB 1886.61 的规定；β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定；胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定；氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定；果胶应符合 GB 25533 的规定；羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定；黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定；羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定；维生素 C 应符合 GB 14754 的规定；D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定；食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

6.2 食品添加剂的使用量

应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 8950的规定。

8 检验规则

按QB/T 1006的规定执行。其中感官要求、净含量、pH值、固形物含量、可溶性固形物含量、商业无菌指标为出厂检验项目。

9 标识、包装、运输、贮存及保质期

9.1 标识

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改<食品标识管理规定>的决定》及国家有关标准和规定要求。含有阿斯巴甜的产品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”。含有菊粉的产品，应标明：菊粉百分含量，菊粉使食用量≤15 克/天，婴幼儿不宜食用。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装、运输、贮存

应符合QB/T 4631的规定。

9.3 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，产品保质期为12个月。