

Q/SCX

荔浦时尝鲜生物科技有限公司企业标准

Q/SCX 0001S-2023



果蔬罐头

食品安全企业标准备案号
451656 S-2023
有效期至 2028年12月27日



2023-12-10 发布

2024-01-01 实施

荔浦时尝鲜生物科技有限公司 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由荔浦时尝鲜生物科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：安美花、杨燕英。

本文件于2023年12月10日发布，2024年01月01日实施。

果蔬罐头

1 范围

本文件规定了果蔬罐头的技术要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以水果和（或）蔬菜为主要原料，添加或不添加食糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、木糖醇、羧甲基纤维素钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、乳酸钙、银耳、绿豆、红枣、枸杞、甘蔗、橙皮、马蹄粉、葛根粉、桂花、茉莉花、玫瑰花、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、薄荷、食用香精等国家规定可作为普通食品使用的辅料、食品添加剂，经原辅材料预处理、调配、灌装、密封、杀菌等工艺制成的果蔬罐头。

2 规范性引用文件

下列文件的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
- 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 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)
- 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 5009.12 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 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- 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 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 10462 绿豆
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/T 17590 铝易开盖三片罐
GB/T 18672 枸杞
GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
GB/T 20883 麦芽糖浆
GB/T 24885 植物新品种特异性、一致性、稳定性测试指南 桂花
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29603 镀锡或镀铬薄钢板全开式易开盖
GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 30637 食用葛根粉
GBT 32736 干薄荷
QB/T 1006 罐头食品检验规则
QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
NY/T 834 银耳
NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
NY/T 2984 绿色食品 淀粉类蔬菜粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局 2005 第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 原料：应符合相应标准的要求。
- 4.1.2 食糖：应符合GB 13104的要求。
- 4.1.3 果葡糖浆：应符合GB/T 20882.4的要求。
- 4.1.4 麦芽糖浆：应符合GB/T 20883的要求。
- 4.1.5 木糖醇：应符合GB 1886.234的要求。
- 4.1.6 羧甲基纤维素钠：应符合GB 1886.232的要求。
- 4.1.7 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合GB 29922的要求。
- 4.1.8 海藻酸钠：应符合GB 1886.243的要求。
- 4.1.9 乳酸钙：应符合GB 1886.21的要求。

- 4.1.10 银耳：应符合NY/T 834的要求。
- 4.1.11 绿豆：应符合GB/T 10462的要求。
- 4.1.12 红枣：应符合GB/T 5835的要求。
- 4.1.13 枸杞：应符合GB/T 18672的要求。
- 4.1.14 甘蔗：应品质良好，风味正常，无虫蛀、无霉变、无异味、无机械伤。
- 4.1.15 橙皮：应品质良好，风味正常，无虫蛀、无霉变、无异味、无机械伤。
- 4.1.16 马蹄粉：应符合NY/T 2984的要求。
- 4.1.17 葛根粉：应符合GB/T 30637的要求。
- 4.1.18 桂花：应符合GB/T 24885的要求。
- 4.1.19 茉莉花：应符合NY/T 1506的要求。
- 4.1.20 玫瑰花：应符合NY/T 1506的要求。
- 4.1.21 水：应符合GB 5749的要求。
- 4.1.22 柠檬酸：应符合GB/T1886.235的要求。
- 4.1.23 柠檬酸钠：应符合GB/T1886.25的要求。
- 4.1.24 D-异抗坏血酸：应符合GB/T 1886.28的要求。
- 4.1.25 乙二胺四乙酸二钠：应符合GB/T 1886.100的要求。
- 4.1.26 薄荷：应符合GB/T 32736的要求。
- 4.1.27 食用香精：应符合GB/T 30616的要求。
- 4.1.28 其他辅料和食品添加剂：应符合相应标准的要求。

4.2 感官要求

- 4.2.1 感官指标应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	具有本产品应有的色泽
滋味、气味	具有本产品应有的滋味和气味，无异味
组织形态	具有本产品应有的组织形态，形态大小大致均匀
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

4.3 理化指标

- 4.3.1 理化指标应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
固形物含量, %	≥ 15
^a 可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≤ 32
^B 米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25
铅 (Pb), mg/kg	≤ 0.16
银耳制品	≤ 0.8 (干重计)
^c 锡 (Sn), mg/kg	≤ 250
真菌毒素指标	应符合 GB 2761 的规定
其他污染物指标	应符合 GB 2762 的规定
注 1: ^a 仅限于添加食糖的产品。	
注 2: ^b 仅限于以银耳为原料的产品。	
注 3: ^c 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。	

4.3.2 净含量

应符合JJF 1070的规定和国家质检总局2005第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

4.4 微生物指标

应符合GB 4789.26的规定。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的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 生产过程卫生要求

应符合GB 8950的要求。

5 试验方法

5.1 感官指标、净含量、固形物含量、可溶性固形物含量

按GB/T 10786规定的方法检验。

5.2 米酵菌酸

按GB 5009.189规定的方法检验。

5.3 铅

按GB 5009.12规定的方法检验。

5.3 锡

按GB 5009.16规定的方法检验。

5.4 真菌毒素

按GB 2761规定的方法检验。

5.5 其他污染物

按GB 2762规定的方法检验。

5.6 微生物指标

按GB 4789.26规定的方法检验。

5.7 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法检验。

6 检验规则

按QB/T 1006 罐头食品检验规则执行。其中感官指标、净含量、固形物含量、可溶性固形物含量、及微生物指标为每批必检项目。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签

应符合GB 7718、GB 28050的有关规定。

7.2 包装、标志、运输、贮存

应符合QB/T 4631的有关规定。

8 保质期

在符合上述运输和贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按产品的包装标注执行。

天
时
司

天
时
司