

# Q/XDX

西双版纳大象林食品有限公司企业标准

Q/XDX 004 S—2017

## 装饰性果蔬

云南省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准  
备案号:5328  
备案有效期:叁年  
备案起止日期: 年 月 日  
版本保密形式:公开

云南省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号:5328 0005 S-2018  
备案有效期:叁年  
备案起止日期:2018年1月10日至2021年1月9日  
版本保密形式:公开

2017-12-08 发布

2018-01-10 实施

西双版纳大象林食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的果蔬罐头是以菠萝、木瓜、椰果、黄桃、草莓、猕猴桃、芒果、樱桃、车厘子、山楂、苹果、梨、海棠果、蔓越莓为主要原料，经挑选、清洗、削皮、修整、分切或不分切，加入水、白砂糖、食品添加剂和食品用香精经调配、染色、装罐、密封、杀菌工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、和GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由西双版纳大象林食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：钟永超

# 装饰性果蔬

## 1 范围

本标准规定了装饰性水果罐头的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以菠萝、木瓜、椰子、黄桃、草莓、猕猴桃、芒果、樱桃、车厘子、山楂、苹果、梨、海棠果、蔓越莓为主要原料，经挑选、清洗、去皮、修整、分切或不分切，加入水、白砂糖、食品添加剂和食品用香精经调配、染色、装罐、密封、杀菌工艺制成的装饰性水果罐头。

## 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 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 50069.16 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 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 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/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养成分标签通则

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

JJF 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 产品分类

3.1 按照水果种类和数量不同分为：单一装饰性水果罐头和复合装饰性水果罐头

计划生育委  
示准备案专  
S-  
年  
月日至  
年

3.1.1 单一装饰性水果罐头：分为以菠萝、木瓜、黄桃、猕猴桃、椰子、车厘子、樱桃、山楂、苹果、梨为主要原料，经加工处理后，按比例加入水、白砂糖、食品添加剂和食品用香精经调配、染色、装罐、密封、杀菌工艺制成的单一装饰性水果罐头。

3.1.2 复合装饰性水果罐头：以两种或三种水果为主要原料，经加工处理后，按比例混合加入水、白砂糖、食品添加剂和食品用香精经调配、染色、装罐、密封、杀菌工艺制成的复合装饰性水果罐头。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.4 菠萝、木瓜、黄桃、猕猴桃、椰子、车厘子、樱桃、山楂、苹果、梨、海棠果、蔓越莓应新鲜、无霉变、无腐烂、无虫蛀，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

##### 4.2 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
容器	密封完好，无泄漏、无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	
色泽	单一品种的装饰性水果罐头具有该品种特有的色泽，糖水较透彻。复合装饰性水果罐头的果块色泽不少于两种，糖水允许有轻度着色，允许有微量果肉沉淀。	
组织形态	肉质软硬适度，不分切的水果果实较完整，大小基本均匀；分切的水果同一品种的果块大小基本均匀；复合装饰性水果罐头的果块品种少于两种，同一品种的果块大小基本均匀；允许有少量果肉碎屑。	GB/T 10786
滋味和香气	具有原料应有的滋味和香气，无异常滋味和香气。	
杂质	无正常肉眼可见外来杂质	

#### 4.3 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
总糖(以蔗糖计), %	≥	0.5
固体物, %	≥	45
可溶性固形物(20℃折光计法), %	≥	7
PH值		3.2~4.2
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5