Q/FLL

抚顺市乐乐食品有限公司企业标准

Q/FLL 0001S-2023

水果罐头

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

抚顺市乐乐食品有限公司　发布

前　言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《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》制定，其中铅限量指标严于国家标准。其他指标依据产品实测值确定。

本标准由抚顺市乐乐食品有限公司负责提出并起草。

本标准主要起草人：王水泉。

本标准属首次发布。

水果罐头

1 范围

本标准规定了水果罐头的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以猕猴桃、海棠果、蓝莓、山里红、红菇娘为原料，以白砂糖、果葡糖浆为辅料，经挑选、清洗、蒸煮、冷却、装罐、排气、密封、杀菌、冷却、包装而制成的水果罐头。

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（包括所有的修改单）本适用于本文件。

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 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 4806.7　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 5009.16　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/T 6543　运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718　食品安全国家标准　预包装食品标签通则

GB/T 10004　包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

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　镀锡薄钢板圆形罐头容器技术条件

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T20882.4　果葡糖浆

GB 28050　食品安全国家标准　预包装食品营养标签通则

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

JJF 1070　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(2005)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(2009)第123号　《食品标识管理规定》

3　产品分类

产品根据原料不同分为：

1）猕猴桃罐头、

2）海棠果罐头、

3）蓝莓罐头、

4）山里红罐头、

5）红菇娘罐头。

4　要求

4.1　原辅料要求

生产所用、原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

4.1.1 猕猴桃、海棠果、蓝莓、山里红、红菇娘：应新鲜、无腐烂、无变质、无污染，应符合 GB2761、GB2762 、GB2763 和相应标准的规定。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

4.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T20882.4 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

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	GB/T 10786
色　泽	具有该品种罐头应有的色泽	
滋味和气味	具有该品种罐头应有的滋味和风味，甜酸适口，无异味	
组织与形态	果形较完整，无病虫害，允许有少量破碎果；汤汁允许有少量沉淀和果肉碎屑	
杂　质	无肉眼可见外来杂质	

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
固形物含量 / （%） ≥	50	GB/T 10786
可溶性固形物含量/（%）	7—22	GB/T 10786
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12
锡[a]（以 Sn 计）/(mg/kg) ≤	250	GB 5009.16
展青霉素[b]/（μg/kg） ≤	50	GB 5009.185
注：a.仅限于采用镀锡薄钢板容器包装食品。 b.仅适用于山里红罐头。		

4.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定，按照本标准生产的产品及其生产加工过程中，不添加和使用非食用物质。

4.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量监督检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

同一批投料、同一班次、同一条生产线生产的同一规格、同一品种的产品为一组批。

5.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

5.3.1 生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、固形物、商业无菌。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产 6 个月以上恢复生产时；

c） 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品包装标志、标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 、QB/T 4631 的规定。

6.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求及 QB/T 4631 的规定。内包装采用镀锡薄板容器包装，应符合 GB/T 14251 的规定。内包装采用玻璃瓶，应符合 QB/T 4594 的规定。内包装采用塑料复合袋应符合 GB/T 10004 的规定，内包装塑料杯应符合 GB 4806.7 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏；外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

产品应采用厢式运输车。运输过程应防止挤压、摔跌，防雨、防晒、防高温，不得与有毒、有害、

有异味的物品混装运输。

应符合QB/T 4631的规定。产品内包装采用玻璃瓶，应符合QB/T 4594的规定，外包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

6.4 贮存

本产品应贮存在清洁、干燥、阴凉处，不得与有毒、有害、有异味物质同存放，底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

保质期：产品自生产之日起，常温下保质期为金属罐 36 个月，玻璃瓶 24 个月，塑料复合袋 12 个月，塑料杯 6 个月。

Q/FLL 0001S-2023

《水果罐头》企业标准编制说明

一、　目的

由于《水果罐头》无国家标准或行业标准，因此抚顺市乐乐食品有限公司根据《中华人民共和国食品安全法》、中国标准化法的规定制定《水果罐头》企业标准，目的作为产品的标准依据，对该产品的生产、检验和销售的依据。

二、　标准主要内容制定依据

本标准适用于以猕猴桃、海棠果、蓝莓、山里红、红菇娘为原料，以白砂糖、果葡糖浆为辅料，经挑选、清洗、蒸煮、冷却、装罐、排气、密封、杀菌、冷却、包装而制成的水果罐头。

原料要求：

生产所用、原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

猕猴桃、海棠果、蓝莓、山里红、红菇娘：应新鲜、无腐烂、无变质、无污染，应符合 GB2761、GB2762 、GB2763 和相应标准的规定。

白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

果葡糖浆：应符合 GB/T20882.4 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

生产工艺：

原料：猕猴桃、海棠果、蓝莓、山里红、红菇娘→辅料：白砂糖、果葡糖浆→经挑选→清洗→蒸煮→冷却→装罐→排气→密封→杀菌→冷却→包装→成品水果罐头。

三、　标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准,有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则》给出的规则编写。

本标准食品安全指示标准依据 GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定,其中铅的指标严于国家标准，其他指标根据产品实际确定。

四、　　附表：与现行有效参照的标准比

编号	检测项目	企业标准的检测指标值	引用标准的检测指标值	依据（引用标准名称）	是否符引用依据
1	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	密封完好，无泄漏、无胖听；容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	GB7098	符合
2	色　泽	具有该品种罐头应有的色泽	具有该品种罐头应有的色泽	Q/FLL 0001S-2023 水果罐头	符合
3	滋味和气味	具有该品种罐头应有的滋味和风味，甜酸适口，无异味	具有该品种罐头应有的滋味和风味，甜酸适口，无异味	Q/FLL 0001S-2023 水果罐头	符合
4	组织与形态	果形较完整，无病虫害，允许有少量破碎果；汤汁允许有少量沉淀和果肉碎屑	果形较完整，无病虫害，允许有少量破碎果；汤汁允许有少量沉淀和果肉碎屑	Q/FLL 0001S-2023 水果罐头	符合
5	杂　质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	Q/FLL 0001S-2023 水果罐头	符合
6	固形物含量／（%）	50	≤50	QB/T1117	符合
7	可溶性固形物含量/（%）	7—22	7—22	QB/T1117	符合
8	铅（以Pb计）/（mg/kg）	0.18	≤0.2	GB2762	严于
9	锡[a]（以 Sn 计）/(mg/kg)	0.05	≤0.05	GB2762	符合
10	展青霉素[b]/（μg/kg）	50	≤50	GB2761	符合