

临沂市食品工业协会

临食协〔2018〕8号

关于批准发布《食品加工企业乳粉采购管理规范》等4项协会团体标准的公告

各有关单位：

临沂市食品工业协会批准《食品加工企业乳粉采购管理规范》等4项协会团体标准，现予以公布，自2018年9月1日起实施。标准及编号如下：

序号	标准编号	标准名称
1	T/LYFIA 001—2018	食品加工企业乳粉采购管理规范
2	T/LYFIA 002—2018	水果罐头
3	T/LYFIA 003—2018	油用花生仁
4	T/LYFIA 004—2018	富硒花生



ICS 67.080.10
X 70/79

团 体 标 准

T/LYFIA 002—2018



2018-08-01 发布

2018-09-01 实施

临沂市食品工业协会 发布

前 言

本标准严格按照 GB/T1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由临沂市食品工业协会提出。

本标准主要起草单位：临沂市康发食品有限公司、平邑县市场监督管理局、山东辉煌食品有限公司、临沂市家家旺食品有限公司、临沂市鲁冠食品有限公司、临沂市技术监督信息所。

本标准主要起草人：刘学功、周扬、付元鹏、秦绪亮、高蕾红、杨福真、尹兆慧。



水果罐头

1 范围

本标准规定了水果罐头的分类与命名、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜、保鲜或冷冻水果为原料，经加工处理、装罐、密封、杀菌等工艺制成的水果罐头。

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

GB2762 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 食品卫生微生物学检验 商业无菌检验

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB/T 10786—2006 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 20938 罐头食品企业良好操作规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 分类及命名

3.1 根据所用水果品种分类

3.1.1 单一型水果罐头

由一种水果加工处理制成，并以该水果命名的水果罐头，如：桃罐头、苹果罐头、梨罐头、草莓罐头、菠萝罐头等。

3.1.2 混合型水果罐头

由两种或两种以上水果经加工处理制成的水果罐头，如：桃梨罐头、什锦水果罐头等。

3.2 根据充填液不同分类

3.2.1 清水型水果罐头

充填液为清水，糖水浓度开罐时按折光计小于 6% 的水果罐头。

3.2.2 糖水型水果罐头

充填液为不同浓度的糖水，糖水浓度开罐时按折光计 12%~22%（包含 12%）的水果罐头。

3.2.3 果汁型水果罐头

充填液为水果原汁，糖水浓度开罐时按折光计 6%~12%（包含 6%）的水果罐头。

3.2.4 混合型水果罐头

充填液为果汁、白砂糖、果葡糖浆、甜味剂 4 种中不少于两种的水溶液。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 水果

果实新鲜、饱满、成熟适度。无霉烂、病虫害及机械伤等。

4.1.2 水

应符合 GB 5749 的要求。

4.1.3 白砂糖

应符合 GB 317 的要求。

4.1.4 其它原辅料

应符合相应的标准的要求。

4.1.5 内包装材料

玻璃瓶、马口铁罐及塑料包装材料应符合相应的标准及卫生要求。

4.2 感官

应符合表 1 的规定。

表 1

项目	优级品	合格品
色 泽	具有水果本身固有的色泽，且均匀一致，汁液透明，长期静置，允许有少量沉淀	具有水果本身固有的色泽，较均匀一致，汁液较透明，长期静置，允许有少量沉淀
滋味、气味	具有水果罐头应有的滋味和气味，无异味	具有水果罐头应有的滋味和气味，无异味
组织形态	果肉软硬适度，果形或块形完整，同一罐内果形大小均匀，过度修整、破损、碎块、过硬的果块之和以质量计不超过固形物质量的 10%	果肉软硬尚适度，果形或块形尚完整，同一罐内果形大小基本均匀，过度修整、破损、碎块、过硬的果块之和以质量计不超过固形物质量的 15%
杂 质	无外来杂质	无外来杂质

4.3 理化指标

4.3.1 糖水浓度

应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标			
	清水型	果汁型	糖水型	混合型
糖水浓度/可溶性固形物含量 (20℃, 开罐时, 按折光计法)	<6%	9%~23%	12%~36%	11%~36%

4.3.2 固形物含量

应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	指 标	
	山楂、草莓、杨梅水果罐头	其他水果罐头
固形物含量	不低于净含量的50%	不低于净含量的55%

4.4 污染物指标

应符合表4的规定。

表 4

项 目	指 标
锡 (Sn) / (mg/kg) ≤	200
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.3
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	0.5

4.5 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

4.6 净含量

每批产品平均净含量不低于标示值。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

5.2 食品营养强化剂使用应符合 GB 14880 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB/T 20938 的规定。

7 试验方法

7.1 感官检测

按 GB/T 10786—2006 中第 2 章规定的方法检验。

7.2 理化指标检测

7.2.1 糖水浓度

按 GB/T 10786—2006 中第 3 章规定的方法检验。

7.2.2 固形物含量

按 GB/T 10786—2006 中 4.2.2.1 规定的方法检验。

7.3 污染物指标

按 GB 2762 规定的方法检验。

7.4 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

7.5 净含量检测

按 JJF 1070 规定的方法检验。

8 检验规则

按 QB/T 1006 的规定进行。

9 标志、标签、包装、运输与贮存

9.1 应符合 QB/T 4631 有关规定。

9.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，塑料包装食品保质期 12 个月，马口铁、玻璃容器包装食品保质期 24 个月。
