



备案号: 361093S-2024
备案日期: 2024年12月6日
有效期至: 2029年12月5日

Q/JYF

江西省食品安全企业标准

Q/JYF 0003S-2024

果仁罐头

2024-10-31 发布

2024-10-31 实施

江西奕方农业科技有限公司 发布

(注: 备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 产品分类 1

4 要求 2

5 食品添加剂 3

6 生产加工过程的卫生要求 3

7 检验规则 3

8 标志、标签、包装、运输、贮存 3

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准代替了Q/JYF 0003S—2019《果仁罐头》。

本标准与Q/JYF 0003S—2019相比，主要变化如下：

——更新了规范性引用文件。

——修改了理化指标。

——修改了食品添加剂章节。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.15 mg/kg，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“坚果及籽类(生咖啡豆及烘焙咖啡豆除外)”项下铅限量（以Pb计）0.2 mg/kg。

本标准起草单位：江西奕方农业科技有限公司。

本标准主要起草人：平艳周。

本标准批准人：洪永修。

果仁罐头

1 范围

本标准规定了果仁罐头的要求、分类、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以水、果仁（核桃仁、杏仁、花生仁、板栗仁、松子仁、榛子仁、腰果仁、开心果仁、碧根果仁等）中的一种或几种为原料，选择性添加以白砂糖、果葡糖浆、水果浓缩汁、可可粉、魔芋粉、水果粒（草莓、黄桃、菠萝、芒果、猕猴桃、苹果、雪梨、葡萄、红枣等）、食品添加剂（柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、结冷胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、维生素C（抗坏血酸）、卡拉胶、海藻酸钠、食用香精），经配料、熬煮、切粒、混合、灌装、杀菌、冷却、包装等工艺制成的果仁罐头。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
- 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 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
- GB1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 1532 花生

GB/T 10651 鲜苹果
GB/T 20706 可可粉质量要求
GB/T 22165 坚果炒货食品通则
NY/T 450 菠萝
NY/T 486 腰果
NY/T 492 芒果
NY/T 494 魔芋粉
LY/T 1922 核桃仁
SB/T 10557 熟制板栗和仁（含第1号修改单）
SB/T 10613 熟制开心果（仁）（含第1号修改单）
SB/T 10617 熟制杏核和杏仁（含第1号修改单）
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则（含第1号修改单）
QB/T 2818 聚烯烃注塑包装桶
国家质量监督检验检疫总局令（2023）第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 水

应符合GB 5749 的规定。

3.1.2 核桃仁

应符合LY/T 1922的规定，其污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.3 杏仁

应符合SB/T 10617 的规定。

3.1.4 花生仁

应符合GB 1532 的规定。

3.1.5 板栗仁

应符合SB/T 10557 的规定。

3.1.6 开心果仁

应符合SB/T 10613的规定。

3.1.7 松子仁、榛子仁、腰果仁、碧根果仁

应符合GB 22165 的规定。

3.1.8 芒果粒

应符合NY/T 492 的规定。

3.1.9 菠萝粒

应符合NY/T 450 的规定。

3.1.10 苹果粒

应符合GB/T 10651 的规定。

3.1.11 水果粒（草莓、黄桃、菠萝、猕猴桃、苹果、雪梨、葡萄、红枣）

水果应新鲜、无腐烂、无霉变、无虫蛀，其污染物限量和农药最大残留量分别应符合GB 2762、GB 2763的规定，切成粒。

3.1.12 白砂糖

应符合GB 317 的规定。

3.1.13 果葡糖浆

应符合GB/T 20882 的规定。

3.1.14 可可粉

应符合GB/T 20706 的规定。

3.1.15 魔芋粉

应符合NY/T 494 的规定。

3.1.16 柠檬酸

应符合GB 1886.235 的规定。

3.1.17 柠檬酸钠

应符合GB 1886.25 的规定。

3.1.18 DL-苹果酸

应符合GB 25544 的规定。

3.1.19 瓜尔胶

应符合GB 28403 的规定。

3.1.20 D-异抗坏血酸钠

应符合GB 1886.28 的规定。

3.1.21 果胶

应符合GB 25533 的规定。

3.1.22 黄原胶

应符合GB 1886.41 的规定。

3.1.23 羧甲基纤维素钠

应符合GB 1886.232 的规定。

3.1.24 结冷胶

应符合GB 25535 的规定。

3.1.25 羟丙基二淀粉磷酸酯

应符合GB 29931 的规定。

3.1.26 乙酰化二淀粉磷酸酯

应符合GB 29929 的规定。

3.1.27 乙酰化双淀粉己二酸酯

应符合GB 29932 的规定。

3.1.28 抗坏血酸(又名维生素 C)

应符合GB 14754 的规定。

3.1.29 卡拉胶

应符合GB 1886.169 的规定。

3.1.30 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）

应符合GB 1886.243 的规定。

3.1.31 食用香精

应符合GB 30616 的规定。

3.2 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	密封完整，无泄漏、涨包现象存在	取本品适量，观察外观，再倒入洁净、干燥的白色瓷盘中，在自然光线下，目测其组织形态、色泽、杂质，品尝其滋味，鼻嗅其气味。
色泽	具有相应坚果配料熬煮后特有的颜色，色泽鲜亮，无异常	
组织状态	固液混合体，颗粒分布均匀	
滋味及气味	具有各种配料熬煮后特有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 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/（%）≥	40.0	GB/T 10786
可溶性固形物含量（20℃折光法计）/（%）≥	5	GB/T 12143
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）≤	0.5	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）≤	3	GB 5009.229

3.4 微生物限量

应符合商业无菌的规定，按照GB 4789.26 的方法规定。

3.5 污染物限量

应符合表 3 的规定，其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。铅限量（以 Pb 计）为 0.15 mg/kg，严于 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“坚果及籽类(生咖啡豆及烘焙咖啡豆除外)”项下铅限量（以 Pb 计）0.2 mg/kg。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤	0.15	GB 5009.12
镉 ^d （以 Cd 计）/（mg/kg）≤	0.5	GB 5009.15
锡 ^a （以 Sn 计）/（mg/kg）≤	250	GB 5009.16
^a 仅限镀锡罐头。		

^d 仅限于以花生仁为原料。

3.6 真菌毒素限量

应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
展青霉素 ^b /(u g/kg)	≤ 50	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B1/(u g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
^b 仅限于添加以苹果为原料的产品检测。		

3.7 净含量

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

4 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8950 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、可溶性固形物、固形物含量、商业无菌、净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产 3 个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.9、QB/T 2818（食品用）、GB/T 14251 、GB 9683 的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

本产品的保质期为24个月。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：果仁罐头，标准编号为：Q/JYF 0003S-2024。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西奕方农业科技有限公司