

ICS 65.020

B 20

# 团体标准

T/AFFI XXX-2022

---

## 桑葚果汁罐头

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

阿拉尔果业行业联合会 发布

## 目 录

前言 .....	1
1 范围 .....	2
2 规范性引用文件 .....	2
3 产品分类及代号 .....	2
4 技术要求 .....	3
5 试验方法 .....	4
6 检验规则 .....	4
7 标签、包装、标志、运输、贮存、保质期 .....	4

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合会提出。

本文件由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合会归口。

本文件起草单位：新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院、新疆天科博创科技有限公司、新疆生产建设兵团疾病预防控制中心、新疆农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合会

本文件主要起草人：孙蕾、梁秋艳、岳琳、赵丽萍、丁煜玮、薛光、严娅、华震宇、朱亚娟、廖毅凡、周皓、何军

本文件实施应用中的疑问，请咨询新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院（乌鲁木齐市河北东路 188 号）。

新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院：联系电话：0991-3191180；邮编：830011

本文件为首次发布。

# 桑葚果汁罐头

## 1 范围

本标准规定了桑葚罐头的技术要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存、保质期要求。

本标准适用于以桑葚为原料，经于处理、灌装、加汤汁（汤汁以水、白砂糖为主要原料，添加或不添加蜂蜜、冰糖）、密封、杀菌、冷却而制成的桑葚罐藏食品。

## 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

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/T 317 白砂糖

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 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/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 35883 冰糖

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

QB 2683 罐头食品代号的标示要求

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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

原国家质检总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

原国家质检总局令（2005）第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

## 3 产品分类及代号

### 3.1 根据原果汁含量分类：

——果汁类罐头：由鲜果直接榨出（或浸提）的果汁或由浓缩果汁兑水复原的果汁加工而成的罐头；

——浓缩果汁类罐头：将原果汁浓缩成两倍以上（质量计）的果汁加工而成的罐头；

——果汁饮料罐头：在果汁中加入水、糖液、柠檬酸等调制、加工而成的罐头，其果汁含量不低于10%。

### 3.2 根据产品性状分类：

- 轻汁型果汁类罐头；
- 浊汁型果汁类罐头。

3.3 产品代号应符合 QB 2683 的规定。

## 4 技术要求

### 4.1.1 桑葚

应新鲜、冷藏，大小适中、成熟适中，风味正常，无严重畸形、无病虫害及机械损伤所引起的腐烂现象。

### 4.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317 的要求。

### 4.1.3 水

应符合GB 5749的要求。

### 4.1.4 冰糖

应符合GB/T 35883的要求。

### 4.1.5 蜂蜜

应符合GB 14963的要求。

## 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	果肉色泽正常、汤色呈紫红色、同一罐内色泽一致、允许有少量沉淀及碎料
气味和滋味	具有桑葚罐头应有的滋味和风味，无异味
组织形态	果实完整、大小均匀、软硬适度、允许存在少量畸形果，数量不超过总数的10%
杂质	无外来杂质

## 4.3 理化指标

### 4.3.1 净含量

应符合相关标准和规定，每批产品平均净含量不低于标准值。

### 4.3.2 固形物含量

产品的固形物含量不低于50%，每批产品的平均固形物含量不应低于标示值。

4.3.3 可溶性固形物含量（20℃，按折光计法）8%~22%。

#### 4.4 污染物限量

应符合GB 2762相应的规定。

#### 4.5 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法检验。

#### 5.2 净含量

按GB/T 10786规定的方法检验。

#### 5.3 食品安全要求

按GB 7098规定的方法检验。

### 6 检验规则

应符合QB/T 1006的规定。感官要求、净含量、可溶性固形物含量、微生物指标为出厂检验项目。

### 7 标签、包装、标志、运输、贮存、保质期

7.1 产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。标签应标示原果汁含量和可溶性固形物含量。

7.2 产品的包装、标志、运输和贮存要求应符合 QB/T 4631 的有关规定。

7.3 保质期：产品自生产之日起，常温下保质期为 24 个月。