

ICS 67.080.10

CCS X 74

团体标准

T/LNPC 013—2024

辽宁优品 黄桃罐头

Liaoning Superior Products—Canned yellow peach

2024-09-02 发布

2024-09-09 实施

辽宁省品牌建设促进会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由辽宁省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：大连市检验检测认证技术服务中心、辽宁省品牌建设促进会、大连市质量管理协会、大连林家铺子食品股份有限公司、大连真心罐头食品有限公司、大连未来食品有限公司、大连头牌食品工程有限公司、大连靓宝食品有限公司、大连魁氏食品有限公司、大连圣诺食品有限公司。

本文件主要起草人：王立娜、冯飞、于雪梅、王丹、刘立国、王新梅、陈丽娟、李群、刘仁帅、王君娜、刘婷。

本文件为首次发布。

辽宁优品 黄桃罐头

1 范围

本文件规定了辽宁优品黄桃罐头的产品分类、原辅料、技术要求和试验方法、检验规则、标签、包装及运输和贮存。

本文件适用于辽宁优品黄桃罐头的生产、检验和评价。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317 白砂糖

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 商业无菌的检验

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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

GB/T 35883 冰糖

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 424 绿色食品 鲜桃

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

国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 按块形不同，分为：

- 两开桃片；
- 四开桃片；

- 桃条；
- 桃丁（块）。

4.2 按汤汁不同，分为：

- 糖水型：汤汁为白砂糖、冰糖的水溶液；
- 果汁型：汤汁为水和水果汁、浓缩果汁的混合液；
- 混合型：汤汁为果汁、白砂糖、冰糖或代糖（赤藓糖醇、木糖醇、海藻糖）等两种以上（包括两种）物质的水溶液。

5 原辅料

5.1 桃原料

5.1.1 应选择新鲜、冷藏的黄桃或速冻良好的黄桃肉。黄桃果肉色泽应为黄色至淡黄色，果实饱满、成熟度适度、风味正常，无严重畸形、霉烂、褐变、病虫害和机械伤所引起的腐烂现象。

5.1.2 桃原料的品种、理化指标及试验方法见附录 A。

5.2 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

5.3 冰糖

应符合 GB/T 35883 的要求。

5.4 果汁、浓缩果汁

应符合 GB/T 31121 的要求。

5.5 水

应符合 NY/T 391 的生产用水要求。

5.6 其他辅料

应符合添加的辅料的相应标准及有关规定。

6 技术要求和试验方法

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

感官要求			试验方法
色泽	固形物	黄桃呈金黄色至黄色，同一罐内色泽一致。	GB/T 10786
	汤汁	糖水型：汤汁澄清透明。 果汁型、混合型：具有该产品汤汁应有的色泽。	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，香味浓郁，无异味。		
组织形态	固形物	组织：肉质均匀，软硬适度，核窝有少量松软现象。	
		形态：块型完整，过度修整、毛边、瑕疵、去核不良、加工不良果、瘫软片的总和应不超过总片数的 20 %，小于所装块形 1/2 的碎块应不超过总质量的 2 %。	
		两开桃片和四开桃片产品中单块果肉最小的质量应分别为 23 g 和 15 g。	
	均匀度：同一罐内果块应大小均匀。两开和四开桃片产品中最大果肉的宽度与最小果肉的宽度之差应不大于 1.5 cm，同一罐桃条产品中最大条质量应不超过最小条质量的 2 倍，过大和过小片应不超过固形物质量的 15 %。		
汤汁	可有少量果肉屑，其中果汁型、混合型的果汁汤汁细腻均匀，静置后可有少量果肉微粒沉淀。		
杂质	无正常视力可见外来杂质。		

6.2 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	要求	试验方法
固形物含量/%	每批产品的平均固形物含量应不低于标示值，且镀锡（烙）薄钢板容器装的罐头：≥ 60 其他包装的罐头：≥ 55	GB/T 10786
可溶性固形物含量（20℃，按折光计法）/%	12~22	GB/T 10786
pH	3.2~4.2	GB 5009.237
铅	≤ 0.1 mg/kg	GB 5009.12
锡 ^a	≤ 100 mg/kg	GB 5009.16
^a 锡指标仅限于采用镀锡（烙）薄钢板容器包装的食品		

6.3 安全指标

6.3.1 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求。试验方法按 GB 4789.26 规定执行。

6.3.2 防腐剂和色素

产品不应添加任何防腐剂和色素。

6.3.3 其他指标

污染物应符合 GB 2762 的规定，农残应符合 GB 2763 的规定，同时符合表 3 的规定。

表3 其他安全指标

项目	指标	试验方法
二 氧 化 硫 残 留 量（以 SO ₂ 计）,mg/kg	不得检出（<3）	GB 5009.34
毒死蜱,mg/kg	≤ 0.01	NY/T 1379
氯氰菊酯,mg/kg	≤ 0.01	NY/T 761
甲胺磷,mg/kg	不得检出（<0.01）	NY/T 761
氧乐果,mg/kg	≤ 0.01	GB/T 20769
克百威,mg/kg	≤ 0.01	GB/T 20769
多菌灵,mg/kg	≤ 0.01	GB/T 20769
展青霉素 ^b , μg/kg	不得检出（<3）	GB 5009.185
苯甲酸, g/kg	不得检出（<0.005）	GB 5009.28

6.4 净含量

净含量偏差应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，每批产品平均净含量不低于标示值。试验方法按 GB/T 10786 规定执行。

7 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。感官要求、固形物含量、可溶性固形物含量、pH、净含量为出厂质量检验的必检项目。

8 标签、包装、运输和贮存

8.1 产品的标签应符合 GB 7718 的规定，并注明产品类型。应按汤汁分类标示产品类型为“糖水型”“果汁型”（其中果汁应标明具体名称）“混合型”（混合型罐头的配料应在配料表中标明），宜在标签中标注产品特征性的指标或成分含量。

8.2 产品的包装、运输和贮存应符合 QB/T 4631 的有关规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，包装材料应符合相关标准要求。

附 录 A 桃原料的品种、理化指标及试验方法

(资料性)

A.1 桃原料品种

可选用以下常见的桃品种用于罐头食品加工：
黄桃:前八、丰二、二八八、黄金冠等。

A.2 桃原料理化指标

原料筛选见表A.1。

表 A.1 桃原料理化指标

项目	要求		
	早熟品种	中熟品种	晚熟品种
可溶性固形物 (20℃) %	≥5	≥8.5	≥8.5
总酸（以苹果酸）%	≤1.0	≤0.8	≤0.8
固酸比	≥8	≥10	≥10
pH	≥3.0		
农药残留	符合GB 2763 的要求		
污染物限量	符合GB 2762 的要求		
可溶性固形物和总酸中的某一项不符合要求时，固酸比指标需要符合要求			
早熟品种果实生育期71d-90d。 中熟品种果实生育期91d-120d。 晚熟品种果实生育期121d-160d。			

A.3 试验方法

A.3.1 可溶性固形物

按 NY/T 424 给出的可溶性固形物试验方法。

A.3.2 总酸

GB 12456 给出了总酸的试验方法。

A.3.3 固酸比

NY/T 424 给出了固酸比的试验方法。

A.3.4 pH

GB 5009.237 给出了 pH 的试验方法。