

辽宁优品 黄桃罐头 团体标准

编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

本任务来源于辽宁省品牌建设促进会 2024 年立项的团体标准。

（二）制定文件的必要性和意义

1. 必要性：

保障食品安全：黄桃罐头作为食品的一种，其安全性直接关系到消费者的健康。制定严格的标准可以确保黄桃罐头在生产过程中不添加有害物质，避免食品安全事故的发生。

规范市场秩序：标准的制定有助于规范市场秩序，防止劣质产品流入市场，保护消费者的合法权益。

促进产业发展：标准的制定可以为黄桃罐头产业提供明确的生产指导和质量控制方法，有利于产业的健康发展。

2. 目的和意义：

提升产品质量：通过制定和执行严格的标准，可以促进黄桃罐头生产企业提升产品质量，满足消费者对高品质食品的需求。

增强国际竞争力：标准的制定考虑了国际先进水平，有助于提升中国黄桃罐头在国际市场上的竞争力。

推动科技进步：新标准的制定充分考虑了科技进步和市场需求的变化，促进了行业技术的更新和进步。

（三）主要参加单位和工作组成员

表 1 标准起草工作组人员构成表

职务	姓名	性别	专业领域及 职称	所在单位及职务	职责分工
组长	王立娜	女	高级工程师	大连市检验检测 认证技术服务中心	对标准质量及技术 内容全面负责
组员	冯飞	女	副秘书长	辽宁省品牌建设 促进会	标准审核
组员	于雪梅	女	秘书长	大连市质量管理 协会	标准编写
组员	王丹	女	工程师	大连市质量管理 协会	标准编写
组员	刘立国	男	品管部长	大连林家铺子食 品股份有限公司	标准编写
组员	王新梅	女	工艺总工	大连真心罐头食 品有限公司	标准编写
组员	陈丽娟	女	生产中心副 总经理	大连未来食品有 限公司	标准查新
组员	李群	男	总经理	大连头牌食品工 程有限公司	标准编写
组员	刘仁帅	男	经理	大连靓宝食品有 限公司	标准编写
组员	王君娜	女	技检部长	大连魁氏食品有 限公司	标准编写
组员	刘婷	女	质检部长	大连圣诺食品有 限公司	标准查新

（四）主要工作过程

为了确保标准起草工作的顺利完成，项目承担单位成立了标准起草工作组，拟定了标准起草工作方案、技术路线，明确目标任务、人员分工和工作时限，起草过程分三个阶段：

1. 相关材料收集及调研阶段

在标准编制工作开始之前，工作组查阅黄桃罐头相关的

国内外技术标准资料，并对省内黄桃罐头企业进行调研，了解掌握现有黄桃罐头生产加工过程、添加剂使用 and 产品质量控制情况，初步确定黄桃罐头的质量指标和相应的试验方法，确定标准框架。

2. 工作组讨论稿起草阶段

2024 年 3 月，工作组以辽宁省内黄桃罐头生产企业产品检测数据及相关标准支持，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》的编写要求，起草《辽宁优品 黄桃罐头》团体标准工作组讨论稿。

3. 征求意见稿起草阶段

工作组将企业检验报告指标与罐头国家标准进行比对后，对产品的原辅料要求、感官要求、理化要求等指标做了重点的关注，讨论稿形成后，工作组经多次研讨并征求企业及行业专家意见，根据修改意见对讨论稿进行了修改完善，形成征求意见稿。

二、标准编制原则

1. 规范性

本文件的结构、编写规则和技术内容要素的确定是严格按照 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》的要求和规定进行编制。

2. 适用性

本文件充分考虑我省黄桃罐头产品生产情况，在国标的基础上对产品质量提出了更高、更细致的要求。

3. 协调性和统一性

本文件遵循国家相关法律法规、政策性文件，与有关国家标准、行业标准相一致。

三、标准主要内容的确定

1. 标准的主要内容

本标准共十个章节，分别为范围、规范性引用文件、术语和定义、产品分类、原辅料、要求、卫生要求、试验方法、检验规则、标签、包装及运输和贮存。

2. 标准主要内容制定依据

2.1 本标准依照 GB/T 13516《桃罐头质量通则》标准中的技术要求，对原辅料进行了规定，部分技术指标达到 GB/T 13516 中优级品标准。2.2 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）、甜味剂等两种以上（包括两种）物质的水溶液；

辽宁优品黄桃罐头是高品质的象征，较国标 GB/T 13516，去掉了“清水型”“甜味剂型”，保留目前最常见及较优品质的类型。

2.2 原辅料

国标GB/T 13516原料是黄桃和白桃。本标准原料黄桃选择辽宁省优质黄桃品种，前八、丰二、二八八、黄金冠等。

辅料结合当前市场实际，增加了代糖，如赤藓糖醇、木糖醇、海藻糖的要求，优于国标GB/T 13516。

2.3 要求

感官要求中色泽和组织形态指标达到 GB/T13516 “优品级”。

在桃原料理化指标中提出了更高的要求，规定了农药残留和污染物限量，优于国标 GB/T 13516。

四、与国际、国外同类标准水平的对比情况

表 2 与 GB/T13516-2023 标准中感官要求比较表

项目		GB/T13516-2023《桃罐头质量通则》		《辽宁优品 黄桃罐头》
		优级品	一级品	
色泽	固形物	黄桃呈金黄色至黄色，同罐内色泽一致。	黄桃呈黄色至淡黄色，同一罐内色泽基本一致。	黄桃呈金黄色至黄色，同罐内色泽一致。
	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。	糖水型：汤汁澄清较透明。果汁型、混合型：具有该产品汤汁应有的色泽。	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。
组织形态	固形物	组织：肉质均匀，软硬适度，无核窝松软现象。	组织：肉质均匀，软硬适度，核窝有少量松软现象。	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23g和15g。	形态：块型基本完整，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30%，小于所装块形1/2的碎块应不超过总质量的5%。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20g和12g。	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23g和15g。
		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1.5cm，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%。	均匀度：同一罐内果块应大小较均匀。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2.0cm，同一罐桃条产品中最大条质量应不超过最小条质量的2.5倍，过大和过小片应不超过固形物质量的20%。	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1.5cm，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	可有级少量果肉屑，其中果汁型、混合型的果汁（浆）汤汁细腻均匀，静置后可有少量果肉微粒沉淀，含乳（奶）饮料的汤汁呈均匀细腻的乳浊液，无分层现象，可有少量沉淀。	可有少量果肉屑，其中果汁型、混合型的果汁（浆）汤汁细腻均匀，静置后可有少量果肉微粒沉淀，含乳（奶）饮料的汤汁呈均匀细腻的乳浊液，无分层现象，可有少量沉淀。	可有少量果肉屑，其中果汁型、混合型的果汁（浆）汤汁细腻均匀，静置后可有少量果肉微粒沉淀。

表 3 与 GB/T13516-2014 标准中感官要求比较表

项目	GB/T13516-2014 《桃罐头》		《辽宁优品 黄桃罐头》
	优级品	一级品	
色泽	黄桃呈金黄色至黄色，同罐内色泽一致，无变色迹象。	黄桃呈黄色至淡黄色，同一罐内色泽基本一致，核窝附近允许稍有变色。	黄桃呈金黄色至黄色，同罐内色泽一致。
滋味、气味	具有桃罐头应有的滋味和气味，香味浓郁，无异味。		

组织及形态	肉质均匀, 软硬适度, 不连叉, 无核窝松软现象; 块形完整, 同一罐内果块大小均匀。过度修整、毛边、机械伤、去核不良、瘫软缺陷片数总和不得超过总片数的25%, 不得残存果皮。两开和四开桃片: 最大果肉的宽度与最小果肉的宽度之差不得大于1.5cm, 允许有极少量果肉碎屑。	肉质较均匀, 软硬较适度, 有连叉, 核窝有少量松软现象; 块形基本完整。同一罐内果块大小较均匀。过度修整、毛边、机械伤、去核不良、瘫软缺陷片数总和不得超过总片数的35%, 不得残存果皮。两开和四开桃片: 最大果肉的宽度与最小果肉的宽度之差不得大于2.0cm, 允许有少量果肉碎屑	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: 单块果肉最小的重量分别为23g和15g。	两开桃片和四开桃片: 单块果肉最小的重量分别为20g和12g。	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23g和15g。
杂质	无外来杂质		

表 4 与 GB/T13516-2023 标准中罐头理化指标比较表

项目	GB/T13516-2023《桃罐头质量通则》	《辽宁优品 黄桃罐头》
净含量	无规定	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, 检验按 JJF 1070 规定的执行, 每批产品平均净含量不低于标示值
固形物含量/%	每批产品的平均固形物含量应不低于表示值, 且镀锡(熔)薄钢板容器装黄桃罐头: ≥ 55 其他包装罐头: ≥ 50	每批产品的平均固形物含量应不低于表示值, 且镀锡(熔)薄钢板容器装黄桃罐头: ≥ 60 其他包装罐头: ≥ 55
可溶性固形物含量 (20℃, 按折光计法)/%	≤ 22	12~22
pH	3.2~4.2	3.2~4.2
铅(仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的)	无规定	≤ 0.1 mg/kg

食品)		
锡(仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品)	无规定	≤100 mg/kg

表 5 与 GB/T13516-2014 标准中罐头理化指标比较表

项目	GB/T13516-2014 《桃罐头》		《辽宁优品 黄桃罐头》
净含量	无规定		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，检验按 JJF 1070 规定的执行，每批产品平均净含量不低于标示值
固形物含量/%	优级品： 镀锡薄板容器装罐头：≥60； 玻璃瓶装罐头：≥55； 软包装罐头（复合料杯、袋、瓶等）：≥55	一级品： 镀锡薄板容器装罐头：≥60； 玻璃瓶装罐头：≥50； 软包装罐头（复合料杯、袋、瓶等）：≥50	每批产品的平均固形物含量应不低于表示值，且镀锡（烙）薄钢板容器装黄桃罐头：≥60 其他包装罐头：≥55
可溶性固形物含量（20℃，按折光计法）/%	无		12~22
pH	无		3.2~4.2
铅(仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品)	无规定		≤0.1 mg/kg
锡(仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品)	无规定		≤100 mg/kg

表 6 与 GB/T13516-2023 标准中桃原料理化指标比较表

项目	指标 (%)					
	GB/T13516-2023《桃罐头质量通则》			《辽宁优品 黄桃罐头》		
	早熟品种	中熟品种	晚熟品种	早熟品种	中熟品种	晚熟品种
可溶性固形物 (20℃) %	≥8	≥8.5	≥8.5	≥8	≥8.5	≥8.5
总酸	≤1.0	≤0.8	≤0.8	≤1.0	≤0.8	≤0.8
固酸比	≥8	≥10	≥10	≥8	≥10	≥10
农药残留	未规定	未规定	未规定	符合 GB 2763 的要求		
污染物限量	未规定	未规定	未规定	符合 GB 2762 的要求		

表 7 与 NY/T 1047《绿色食品 水果、蔬菜罐头》污染物限量及农残
比较表

项目	NY/T 1047《绿色食品 水果、蔬菜罐头》	《辽宁优品 黄桃罐头》
锡, mg/kg	≤100	≤100
铅, mg/kg	≤0.5	≤0.1
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), mg/kg	不得检出 (<3)	不得检出 (<3)
毒死蜱, mg/kg	≤ 0.01	≤ 0.01
氯氰菊酯, mg/kg	≤ 0.01	≤ 0.01
甲 胺 磷 , mg/kg	不得检出 (<0.01)	不得检出 (<0.01)
氧 乐 果 , mg/kg	≤ 0.01	≤ 0.01
克 百 威 , mg/kg	≤ 0.01	≤ 0.01
多 菌 灵 , mg/kg	≤ 0.01	≤ 0.01
展青霉素 ^b , μg/kg	不得检出 (<3)	不得检出 (<3)

苯甲酸, g/kg	不得检出 (<0.005)	
-----------	---------------	--

根据企业 2024 年 2 月检测报告中，铅未检出，锡未检出。能够达到绿色食品 水果 蔬菜罐头的要求。

五、与国内相关标准的关系

本文件遵循国家相关法律法规、政策性文件，与有关国家标准、行业标准相一致。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

在征求意见过程中，未见重大分歧意见。在审查会过程中，未见重大分歧意见。

七、其他

（一）本标准不涉及专利。

（二）辽宁优品黄桃罐头标准实施的要求和措施建议如下：

1. 实施要求

原料选择：应选用新鲜、健康、无虫害、无霉变的优质辽宁本地黄桃作为原料。这不仅是基于《桃罐头质量通则》标准（GB/T 13516-2023）的要求，也是确保黄桃罐头品质的首要条件。

2. 生产过程

严格遵守 GB/T 13516-2023 标准中的技术要求，包括使用的材料、设备和生产流程等。

严格进行检验和控制，确保制作过程中不会加入有害物质。

3. 食品安全

符合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》中的要求，特别是关于重金属、农药残留等有害物质的限量要求。

4. 措施建议

建立 HACCP 计划：实施 HACCP（危害分析关键控制点）计划，以识别和控制黄桃罐头生产过程中可能存在的食品安全危害，如细菌感染、重金属污染等。设定关键控制点（CCP），如温度、时间、湿度等，并确定相应的监控方法和频率。

5. 加强员工培训

对员工进行标准化生产流程和食品安全知识的培训，提高员工的标准化意识和能力。

6. 完善质量监控体系

建立完善的质量监控体系，对原料、半成品和成品进行严格的检验和评估，确保产品符合标准。

7. 强化供应链管理

加强与供应商的合作和沟通，确保原料的质量和供应的稳定性。

8. 实施标准化管理

制定和实施黄桃罐头生产的标准化管理制度，明确各部门的职责和 workflows。

9. 加强品牌宣传

充分利用辽宁地产黄桃的区域产品优势，通过宣传和推

广，提升辽宁优品黄桃罐头的知名度和美誉度。

10. 定期评估与改进

定期对黄桃罐头的生产过程和产品质量进行评估和审查，发现问题及时改进和完善。

通过这些要求和措施的实施，可以确保辽宁优品黄桃罐头的质量和安全，提高消费者的满意度和信任度。