

团 体 标 准

T/ACCEM XXXX—2024

调味果蔬罐头

Canned fruit and vegetable with dressing

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

中国商业企业管理协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 1

5 检验规则 3

6 标志、标签、包装、运输、贮存、产品召回管理 4

7 保质期 4

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。

本文件由安徽贝宝食品有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：安徽贝宝食品有限公司、安徽益加力食品饮料有限责任公司、安徽玛迪尔贸易有限公司。

本文件主要起草人：潘登、张秋云、刘邓。

调味果蔬罐头

1 范围

本文件规定了调味果蔬罐头的术语和定义、要求、检验方法、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理及保质期。
本标准适用于调味果蔬罐头产品的生产、销售、检验。

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 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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB/T 20938 罐头食品企业良好操作规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《食品召回管理办法》
《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

调味果蔬罐头

以水果或蔬菜为原料，经原料预处理、装罐、称量、配料注汤、封口、杀菌冷却等工序制成的罐装食品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 水果、蔬菜应新鲜饱满、冷藏或速冻良好、成熟适度、风味正常，无严重畸形、霉病虫害和机械伤所引起的腐烂现象，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.3 原辅料其他要求应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

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	容器密封良好，无泄漏、胖听现象存在，容器外表无锈蚀、内壁涂料无脱落	GB/T 10786
色泽	具有该品种罐头应有的正常色泽	
滋味气味	具有该品种罐头应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	组织软硬适度，块形完整，大小一致或接近一致，允许有少量的碎屑，破损以质量计不超过固形物质量的 15%	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目		要求		检验方法
		水果罐头	蔬菜罐头	
固形物含量/%	镀锡薄板罐头	≥60		GB/T 10786
	玻璃瓶装罐头	≥55		
	软包装罐头（复合塑料杯、袋、瓶等）	≥50		
可溶性固形物含量（20℃折光计法）/%		低浓度：8～14； 中浓度：14～18； 高浓度：18～22； 特高浓度：22～35	—	GB/T 10786
氯化钠含量/（g/100 g）		—	≤2.0	GB 5009.44
pH		3.4～4.0		GB 5009.237

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项目	要求		检验方法
	水果罐头	蔬菜罐头	
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.1	≤0.2	GB 5009.16
锡 ^a （以 Sn 计）/（mg/kg）	≤250		GB 5009.12
注： ^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的罐头。			

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表4 真菌毒素限量

项目	要求		检验方法
	水果罐头	蔬菜罐头	
展青霉素/（μg/kg）	≤50	—	GB 5009.185
注：仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。			

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合表 5 的规定。

表5 农药残留限量

项目	要求		检验方法
	水果罐头	蔬菜罐头	
多菌灵/（mg/kg）	不应检出（<0.00012）		GB/T 20769

4.7 微生物限量

微生物应符合罐头食品商业无菌要求，检验方法按 GB 4789.26 的规定进行。

4.8 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。检验方法按 JJF 1070 的规定进行。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量：应符合相应的标准和规定。

4.9.2 食品添加剂的品种和使用量：应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8950、GB/T 20938 的规定。

5 检验规则

5.1 批次的确定和抽样

5.1.1 批次的确定：同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

5.1.2 抽样：按 GB/T 30642 的规定进行，或者在企业成品库或流通领域抽样时应从不同部位随机选取 4 个或 4 个以上的大包装，分别取出相应的样品。抽样基数不少于 100 个销售包装，抽样量不少于 4 个销售包装；所抽取样品中 2/3 用于检验，1/3 为备用样品。

5.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

5.2 检验分类

分出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、净含量、固形物含量、可溶性固形物含量、商业无菌。检验合格产品方可出厂。

5.2.2 型式检验

5.2.2.1 正常生产时，型式检验每年最少进行一次；发生下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- c) 停产半年以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时；
- f) 供需双方另有约定时。

5.2.2.2 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

5.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。感官要求、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、产品召回管理

6.1 标志

产品的包装储存图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。含有阿斯巴甜的罐头应标明：阿斯巴甜（含苯丙氨酸）。

6.3 包装

产品包装应密封良好，包装材料应符合相应安全标准和有关规定。

6.4 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、有腐蚀性货物混运。运输中应防止重压、碰撞。装卸时应注意轻拿轻放、严禁扔、撞击、挤压。

6.5 贮存

产品应贮存于干燥、通风的仓库内、不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混贮。

6.6 产品召回管理

按 GB 14881、《食品召回管理办法》及国家有关标准、规定进行。

7 保质期

在本文件规定的运输、贮存条件及包装完好的情况下，产品保质期按产品标签标注执行。
