

ICS 67.080.10
分类号: X 74
备案号: 63734-2018

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 5261—2018

水果饮料罐头

Canned fruit drink

2018-05-08 发布

2018-09-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：湛江市欢乐家食品有限公司、浙江台州一罐食品有限公司、山东天同食品有限公司、中国食品发酵工业研究院、中国罐头工业协会。

本标准主要起草人：郭丽蓉、仇凯、孙敏华、吕春霞、晁曦、东思源。

本标准为首次发布。

水果饮料罐头

1 范围

本标准规定了水果饮料罐头的术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输和贮存。本标准适用于水果饮料罐头的生产、检验和销售。

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/T 317 白砂糖
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB/T 2683 罐头食品代号的标示要求
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

水果饮料罐头 **canned fruit drink**

以水，新鲜、冷藏、速冻或罐藏水果为主要原料，添加或不添加其他原辅料和（或）食品添加剂，经加工处理、装罐、加汤汁、密封、杀菌、冷却而制成，其固形物含量小于同类型水果罐头的罐藏食品。

4 产品分类和代号

4.1 产品分类（根据汤汁不同分类）：

- 糖水型：汤汁为白砂糖或糖浆的水溶液；
- 果汁型：汤汁为水和果汁（浆）或浓缩果汁（浆）的混合液；
- 甜味剂型：汤汁为甜味剂的水溶液；
- 混合型：汤汁为水和果汁（浆）、浓缩果汁（浆）、发酵乳以及白砂糖、果葡糖浆、甜味剂、酸味剂、茶、咖啡、植物提取液等的一种或几种调制而成的水溶液。

4.2 产品代号应符合 QB/T 2683 的规定。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 水

应符合 GB 5749 的要求。

5.1.2 水果

应新鲜、冷藏或速冻良好、成熟适度、风味正常，无严重畸形、无病虫害和腐烂现象，符合相关标准和规定。

可采用罐藏水果，罐藏水果应符合相应罐头标准的要求。

5.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

5.1.4 浓缩果汁（浆）

应符合 GB 17325 的要求。

5.1.5 果汁（浆）

应符合 GB/T 31121 的要求。

5.1.6 发酵乳

应符合 GB 19302 的要求。

5.1.7 其他原辅料

应符合其相应标准的要求。

5.2 感官要求

产品的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|-------|---|
| 色 泽 | 具有所标示水果和添加其他原辅料后应有的色泽 |
| 滋味、气味 | 具有所标示水果和添加其他原辅料后应有的滋味及气味，无异味 |
| 组织形态 | 同一种水果形状大小大致均匀，形态较一致，可有少量果肉碎屑 果汁（浆）汤汁细腻均匀，静置后可有少量果肉微粒沉淀 含发酵乳的汤汁呈均匀细腻的乳液，无分层现象，可有少量沉淀 |
| 杂 质 | 无外来杂质 |

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 产品类型 | 项 目 | 要 求 |
|------|-------------------------|--------------------------|
| 所有类型 | 净含量 | 应符合相关标准和规定。每批产品净含量不低于标示值 |
| | 固形物含量/（%） | ≥ 5 |
| 糖水型 | 可溶性固形物含量（20℃，按折光法计）/（%） | ≥ 8 |
| | 固形物含量/（%） | ≥ 5 |
| 果汁型 | 果汁含量（质量分数）/（%） | ≥ 10 |
| | 固形物含量/（%） | ≥ 5 |
| 混合型 | 可溶性固形物含量（20℃，按折光法计）/（%） | ≥ 8 |
| | 固形物含量/（%） | ≥ 5 |

表 2 (续)

| 产品类型 | 项 目 | 要 求 |
|------|-------------------------------|-----|
| 混合型 | 蛋白质 ^a / (%) \geq | 0.7 |
| 甜味型 | 固形物含量/ (%) \geq | 5 |

^a仅适用于含发酵乳的产品。

5.4 食品安全要求

5.4.1 食品安全指标

应符合 GB 7098 的规定。

5.4.2 生产加工卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2 理化指标

6.2.1 净含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2.2 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2.3 可溶性固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2.4 果汁(浆)含量(质量分数)

按GB/T 31121规定的方法测定。

6.2.5 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.3 食品安全指标

按GB 7098规定检测方法测定。

7 检验规则

应按照QB/T 1006的规定执行。其中,感官要求、净含量、固形物含量、可溶性固形物含量、微生物指标作为出厂检验必检项目。

8 包装、标志、运输和贮存

8.1 产品的包装、标志、运输和贮存应符合 QB/T 4631 的有关规定。

8.2 产品名称可按所用原料的名称作相应标示,如“橘子饮料罐头、黄桃饮料罐头、什锦水果饮料罐头”等。

8.3 果汁型产品应标明果汁含量。

中 华 人 民 共 和 国
轻 工 行 业 标 准
水 果 饮 料 罐 头
QB/T 5261—2018

*

中国轻工业出版社出版发行
地址：北京东长安街6号
邮政编码：100740
发行电话：(010) 85119832/38
网址：<http://www.chlip.com.cn>
Email：club@chlip.com.cn

轻工业标准化编辑出版委员会编辑
地址：北京西城区月坛北小街6号院
邮政编码：100037
电话：(010)68049923

*

版权所有 侵权必究
书号：155019·5178
印数：1—200册 定价：22.00元