

《果泥罐头》行业标准编制原则和主要内容 (征求意见稿)

一、 工作概况

1、 任务来源

本项目是根据《工业和信息化部办公厅关于印发 2019 年第四批行业标准制修订和外文版项目计划的通知》（工信厅科函〔2019〕276 号），计划编号为 2019-1867T-QB，项目名称“果泥罐头”进行制定，主要起草单位：浙江益美食品有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会等。计划应完成时间 2021 年。

2、 主要工作过程

(1) 起草（草案、论证）阶段：

2019 年，项目发布后，罐头分技术委员会秘书处着手组织该项标准的制定工作，进行了起草组征集和国内外市场、标准法规调研等工作。

2020 年 4 月 23 日，起草组以网络会议的形式召开了推荐性行业标准《果泥罐头》第一次起草工作会议。会议重点讨论了标准的范围，增加蔬菜泥罐头和果蔬泥混合罐头；更改标准名称为果蔬泥罐头；果蔬泥罐头的定义、分类、感官要求、理化指标等标准制定内容；确立了标准的制定原则和思路以及后续的工作安排和分工等。

标准启动会后，2020 年 4 月~6 月秘书处组织了产品调研工作，对产品类型、生产工艺、企业质控方法及标准制定建议等内容进行了调研工作。

2020 年 6 月~12 月，经过起草组多轮探讨，果泥和蔬菜泥罐头因其工艺差别较大，指标有较大差异，而且国内蔬菜泥罐头生产规模不大，故不适于在现阶段合并制定标准，起草组将标准范围规定为果泥罐头产品。

由于第一轮返回数据较少，故 2021 年 9 月~2021 年 12 月，起草组发起了第二轮调研工作，针对总膳食纤维、粘稠度等指标再次进行检测和数据统计工作，并形成较为成熟的标准文本，发起征求意见。

(2) 征求意见阶段：

(3) 审查阶段

(4) 报批阶段

3、主要参加单位和工作组成员及其所作的工作等

本标准由 XXX 共同负责起草。

主要成员：

所做的工作：XXX 主持全面协调工作并为本标准主要持笔人，负责本标准的起草、编写。XXX 负责收集、分析国内外相关技术文献和资料，并对生产现状和发展情况进行了全面调研。XXX 负责对各方面的意见及建议进行归纳、分析。XXX 负责本标准其他材料的编制。

二、 标准编制原则和主要内容

1、标准编制原则

本标准的制订符合产业发展的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则以及标准的目标、统一性、协调性、适用性、一致性和规范性原则来进行本标准的制订工作。

本标准起草过程中，主要按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》和 GB/T 1.2-2002《标准化工作导则 第2部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》进行编写。本标准制订过程中，主要参考了以下标准或文件：

2、标准主要内容的论据

2.1 标准适用范围及产品分类

根据国内外市场调研结果（见附录 1 表 1.1），本标准适用范围为：

本文件规定了果泥罐头的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于以一种或多种新鲜水果和（或）加工水果、果汁（浆）等为主要原料，经预处理、粉碎、调配（可添加水、糖、谷物、浓缩果蔬汁（浆）、食

用香精等辅料和食品添加剂、营养强化剂等）、蒸煮、浓缩或不浓缩、灌装、密封、杀菌、冷却等工艺制成的泥状罐藏食品。

产品分类根据组织形态分为块状果泥罐头和泥装果泥罐头两种。

2.2 产品代号

可参照 GB/T XXX 根据实际需要进行标示。

2.3 水果组分投料量要求

为了确保果泥罐头原料质量及水果投料量，本标准规定了水果原料要求，并设置了水果组分含量要求，根据企业配方和日常监测数据调研结果（见图 1），规定水果组分（包括新鲜水果和（或）加工水果、果汁（浆）等）投料量应不小于 75%。

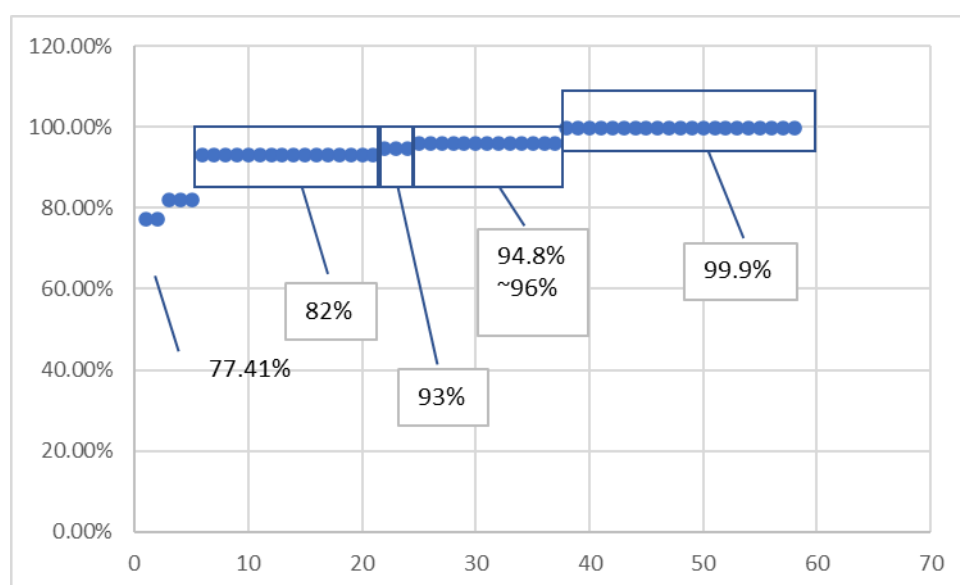


图 1 水果组分含量调研结果

2.4 感官要求

根据企业调研结果（见表 1），并且参照 GB/T 14215《番茄酱罐头》的描述，对果泥罐头感官要求进行规定。

表 1 企业实际生产记录

企业	产品种类	净含量(g)	批次 ^b	色泽	滋味、气味	组织形态 ^c	
						允许含有的果块大小	是否允许含有果皮残留，残留量是多少
企业 A	胡萝卜味益生菌五果	100	新品开发阶段，尚未上市	自然的胡萝卜色	胡萝卜、水果混合风味	无	不允许

	果泥		产				
	苹果味 益生菌 五果果 泥	100	新品开发 阶段，尚 未上市生 产	奶白色	苹果混合风味	无	不允许
	黄桃果 泥	120	2020.3.16	金黄色	黄桃风味	无	不允许
	苹果果 泥	120	2019.3.28	奶白色	苹果风味	无	不允许
	洋梨果 泥	120	2020.3.11	奶白色	洋梨风味	无	不允许
企业 B	果蔬原 浆(酱、 泥)罐 头	50		具有本品 应有的色 泽	具有本品应有的滋 味和气味，无异味。	不允许有果块 1	不允许残留， 组织细腻均 匀。
	果蔬原 浆(酱、 泥)罐 头	135		具有本品 应有的色 泽	具有本品应有的滋 味和气味，无异味。	不允许有果块	不允许残留， 组织细腻均 匀。
企业 C	草莓味 果泥	90	20201225	具有本品 应有的色 泽	具有本品应有的滋 味和气味，无异味。	无果块，允许草 莓籽打碎后带 来的轻微颗粒 感	不允许有残留 果皮，组织细 腻均匀。
	芒果味 果泥	90	20201225	具有本品 应有的色 泽	具有本品应有的滋 味和气味，无异味。	不允许	不允许残留， 组织细腻均 匀。
	黄桃果 粒果泥	90	20201213	具有本品 应有的色 泽	具有本品应有的滋 味和气味，无异味。	有黄桃果粒	不允许残留， 组果粒外的果 泥组织细腻均 匀。

2.5 理化要求

整合现行标准相关理化要求，根据我国市售产品数据规定果泥罐头技术要求，部分产品的理化指标检测数据见附录 2 表 2.1。

2.5.1 可溶性固形物含量

可溶性固形物含量样品测试数据统计图见图 1，根据数据分析结果、结合桃罐头、柑橘罐头、梨罐头、水果冻罐头等标准要求以及参考 QB/T 1386《果酱类罐头》和 CAC CXG51 标准的要求，并且结合我国减糖的政策，规定了上限值，规定果泥罐头可溶性固形物含量应小于等于 35%。

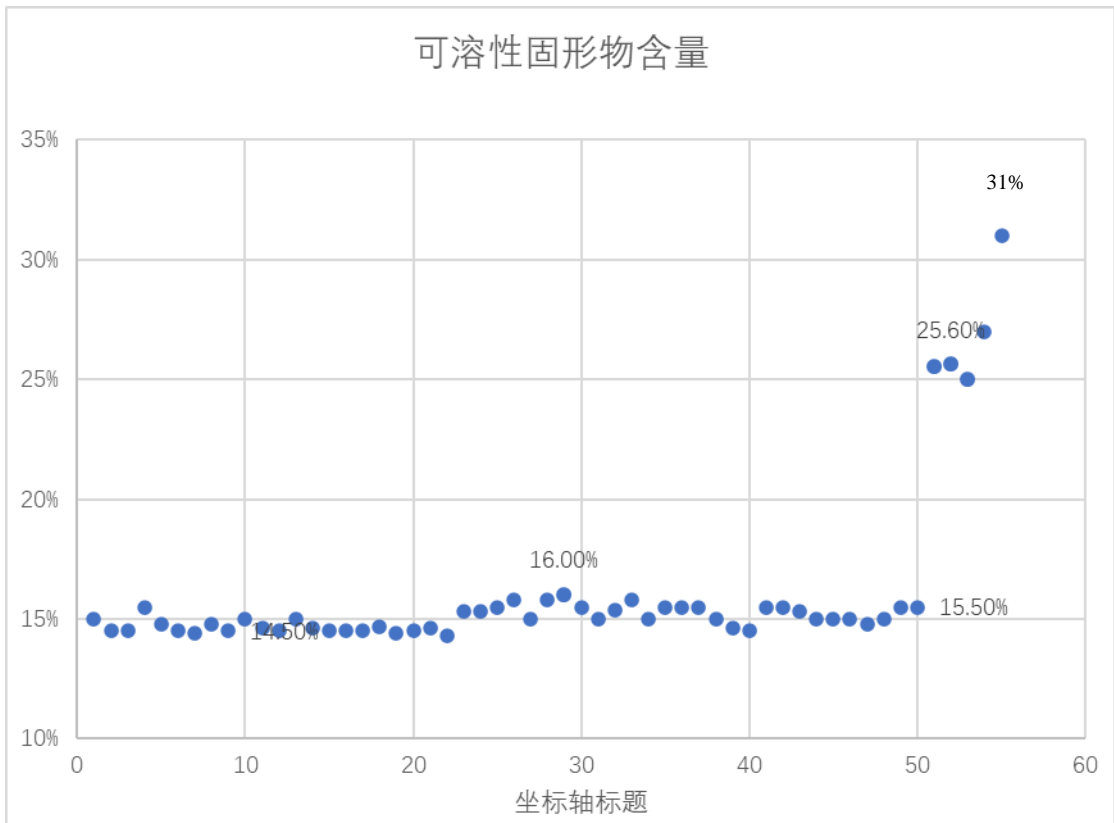


图 1 可溶性固形物检测数据

2.5.2 黏稠度

依据企业检测数据及 GB/T 14215《番茄酱罐头质量通则》，设定果泥罐头黏稠度为每 90g 样品流动速度 ≤ 12 cm/30s，检测结果图见图 2。

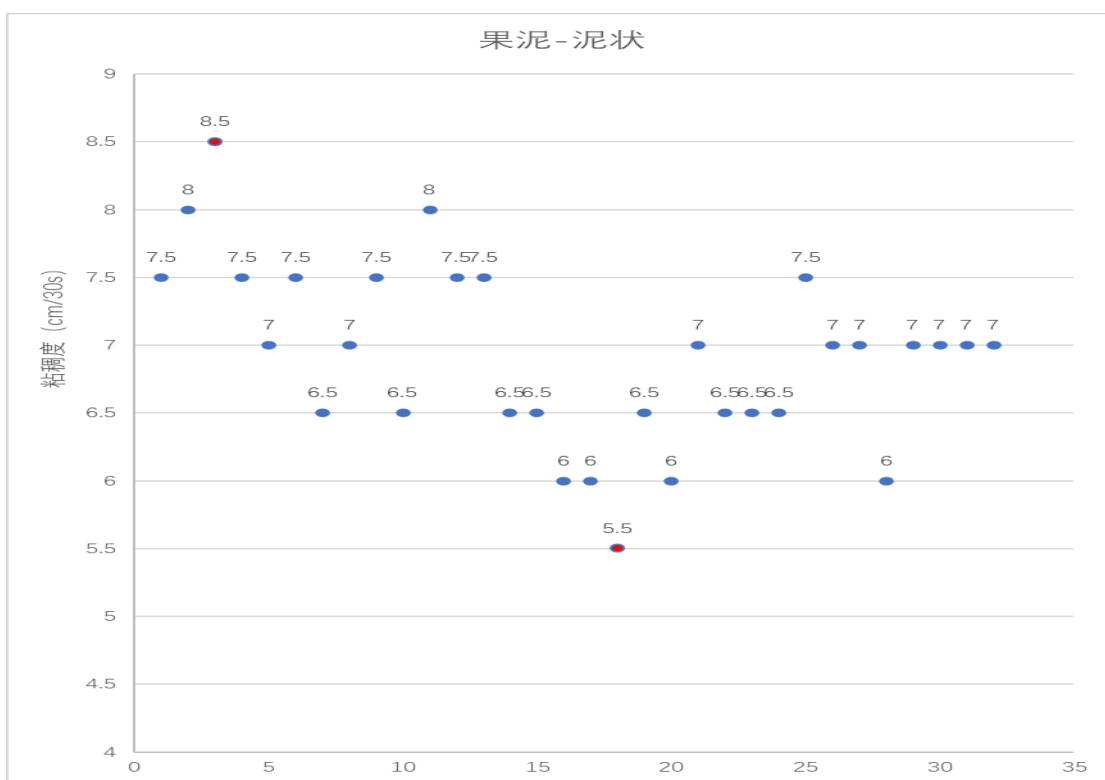
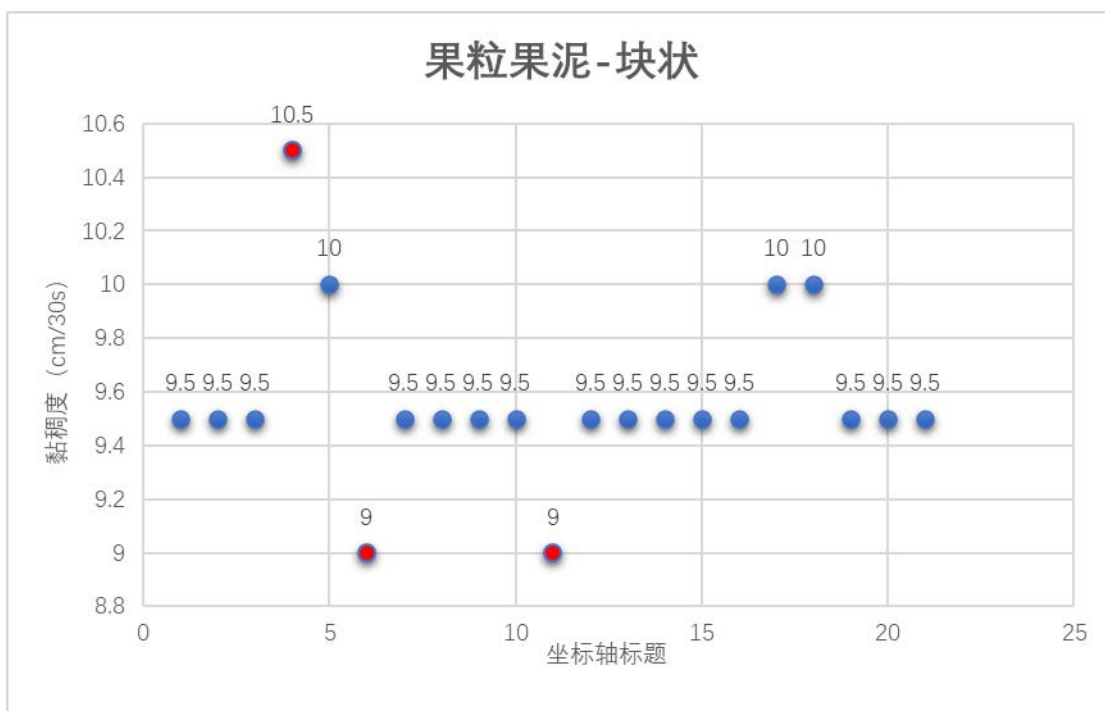


图2 果泥罐头黏稠度检测数据

2.5.3 总膳食纤维含量

依据企业检测数据及水果原料总膳食纤维含量规定果泥罐头总膳食纤维含量应 $\geq 0.65\text{g}/100\text{g}$ ，检测数据见图3。

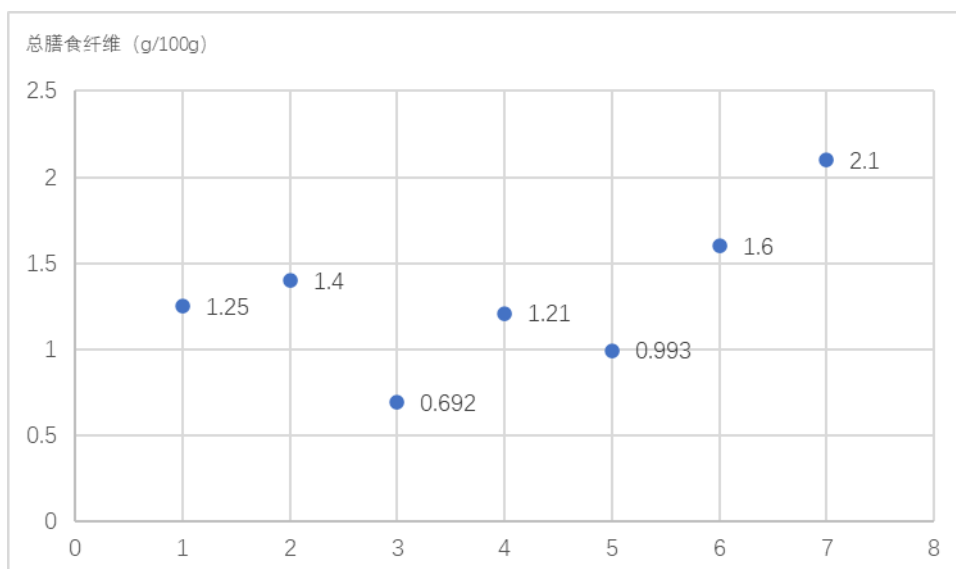


图3 果泥罐头总膳食纤维含量检测数据

2.6 净含量

应符合相关标准和规定的要求。每批产品平均净含量不低于标示值。

2.7 食品安全要求

应符合 GB 7098 的要求。

2.8 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。

三、 主要试验（或验证）情况

本标准不涉及分析方法和指标分析测试，所规定的技术要求已在长期的生产常规检测中得到验证。本标准技术内容合理、可行，具有较强的适用性。

四、 标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

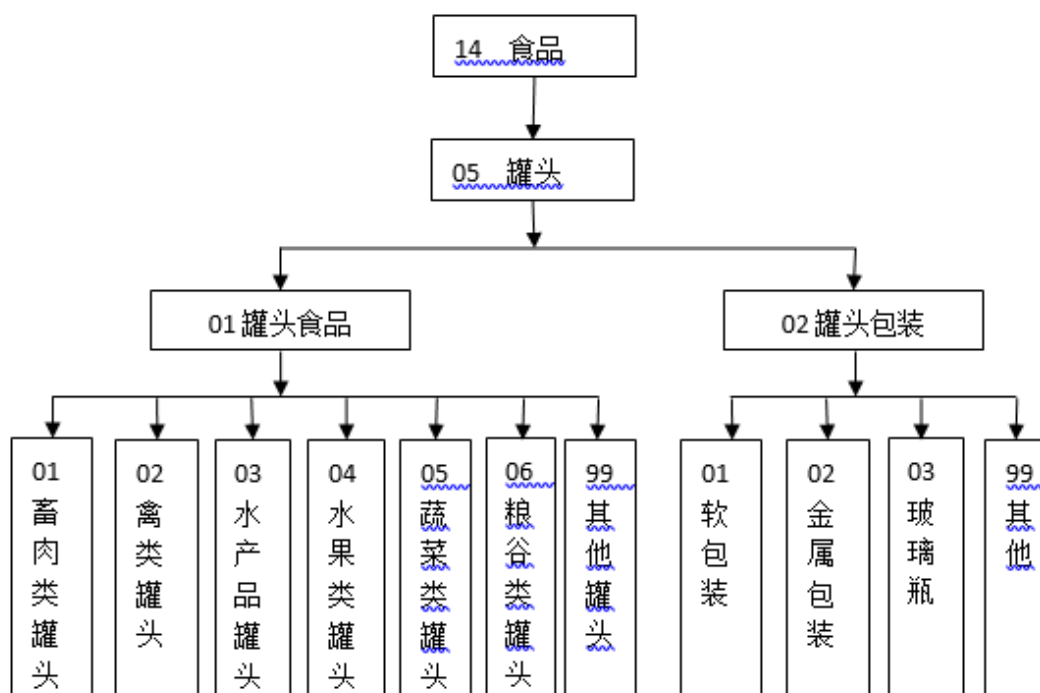
五、 预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

六、 与国际、国外对比情况

- 1、本标准没有采用国际标准。
- 2、本标准的技术内容与国外标准协调一致。
- 3、本标准制定过程中未测试国外的样品、样机。
- 4、本标准水平为国内领先水平。

七、 在标准体系表中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本专业领域的标准体系框架如图。



本标准属于“罐头”标准体系，“罐头食品”中类，“水果类罐头”系列。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

八、 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、 标准性质的建议说明

建议本标准的性质为推荐性行业标准。

十、 贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布 6 个月后实施。

十一、 废止现行相关标准的建议

本标准为首次发布，无代替标准。

十二、 其他应予说明的事项

无。

附录1 果泥罐头相关产品基本情况调研表

表1.1 果泥罐头及蔬菜泥罐头市场调研

编号	企业	产品名称	包装类型	净含量/g	配料表	生产工艺	是否满足商业无菌要求	产品标准代号	保质期
1	企业A	胡萝卜味益生菌五果果泥	高阻隔自立袋	100克	发酵胡萝卜浆、苹果浆、梨浆、杏浆、黄桃浆、浓缩梨汁、抗性糊精，食品添加剂（维生素C）	水果前处理，打浆，过胶体磨，煮料，灌装封口，常压连续水浴杀菌	是	Q/FDS0034-2019	12个月
2		苹果味益生菌五果果泥	高阻隔自立袋	100克	发酵苹果浆、苹果浆、梨浆、杏浆、黄桃浆、浓缩梨汁、抗性糊精，食品添加剂（维生素C）	水果前处理，打浆，过胶体磨，煮料，灌装封口，常压连续水浴杀菌	是	Q/FDS0034-2019	12个月
3		黄桃果泥	高阻隔塑料杯	120g	黄桃果肉浆、浓缩梨汁，食品添加剂（黄原胶、刺槐豆胶、姜黄、香精）	果肉预煮，打浆，过胶体磨，调配，煮料，灌装封口，常压连续水浴杀菌	是	Q/FDS0034-2019	12个月

附录 2 果泥罐头的理化指标检测情况

表 2.1 市场上果泥罐头的理化指标检测数据

	企业名称	产品名称	产品种类(泥状 or 块状)	净含量(g)	批次 ^b	配料表	可溶性固形物含量(%)	总膳食纤维 ^c (g/100g)	粘稠度 ^d (cm/30s)	水果组分[包括新鲜水果和(或)加工水果、果汁(浆)等]投料量(%)
1	企业 D	果粒果泥	块状	90g	2020.06.15	苹果浆、黄桃浆、黄桃果粒、浓缩果汁、维生素 C、柠檬酸	15%	/	9.5	99.90%
2	企业 D	果粒果泥	块状	90g	2020.06.24		14.50%	/	9.5	
3	企业 D	果粒果泥	块状	90g	2020.06.24		14.50%	/	9.5	