

《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%。

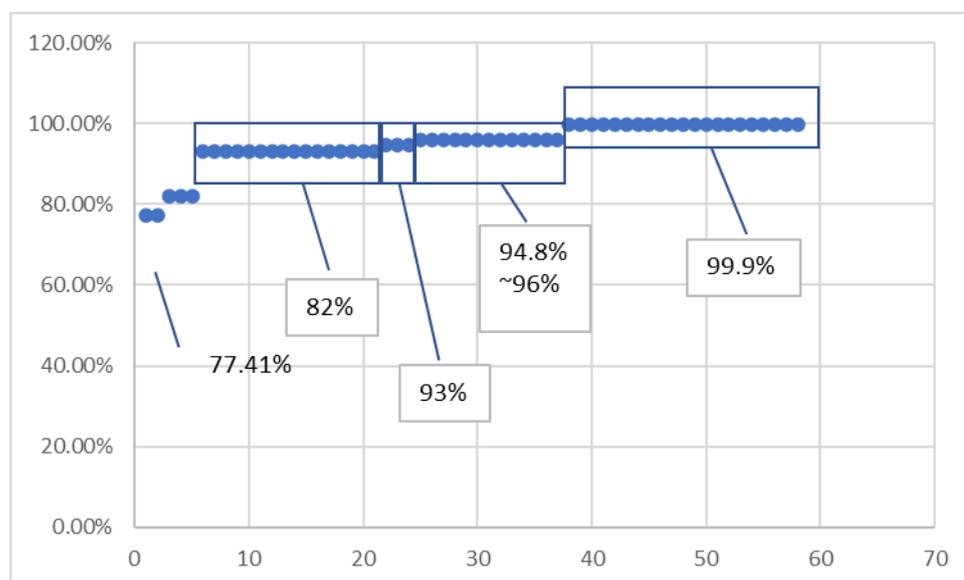


图 1 水果组分含量调研结果

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，尚未上市生 | 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%。

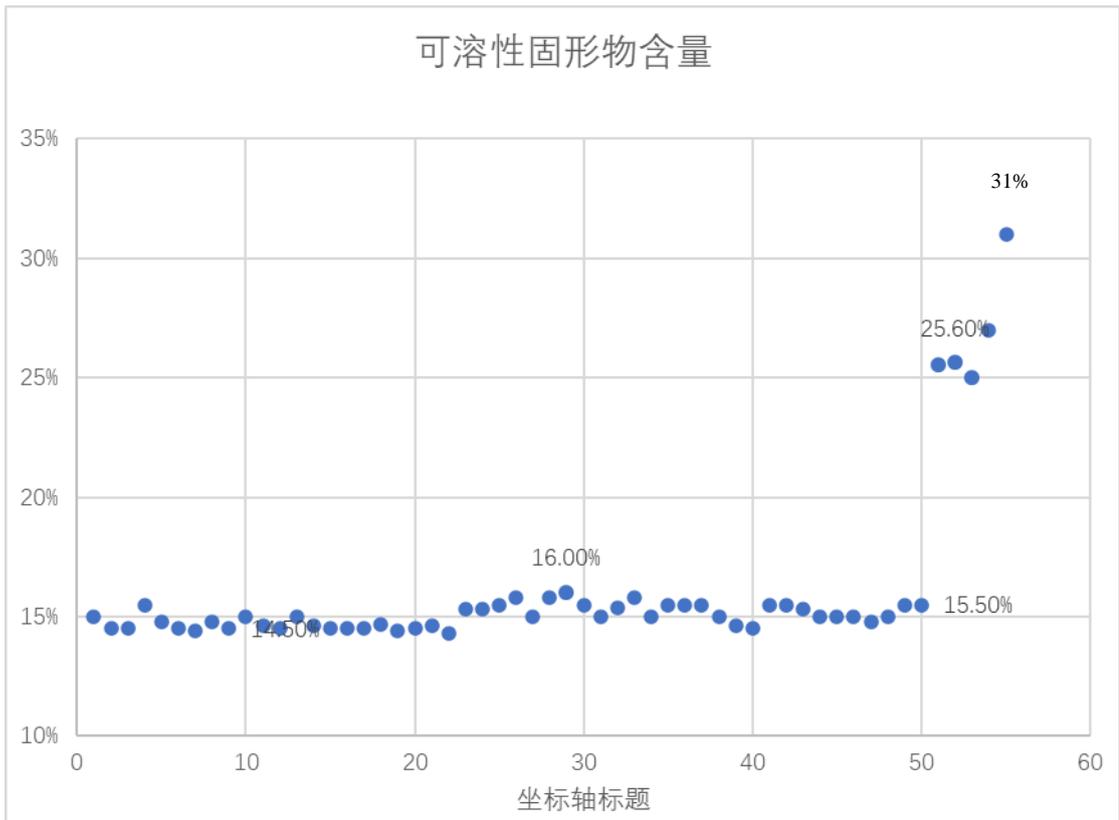


图 1 可溶性固形物检测数据

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。

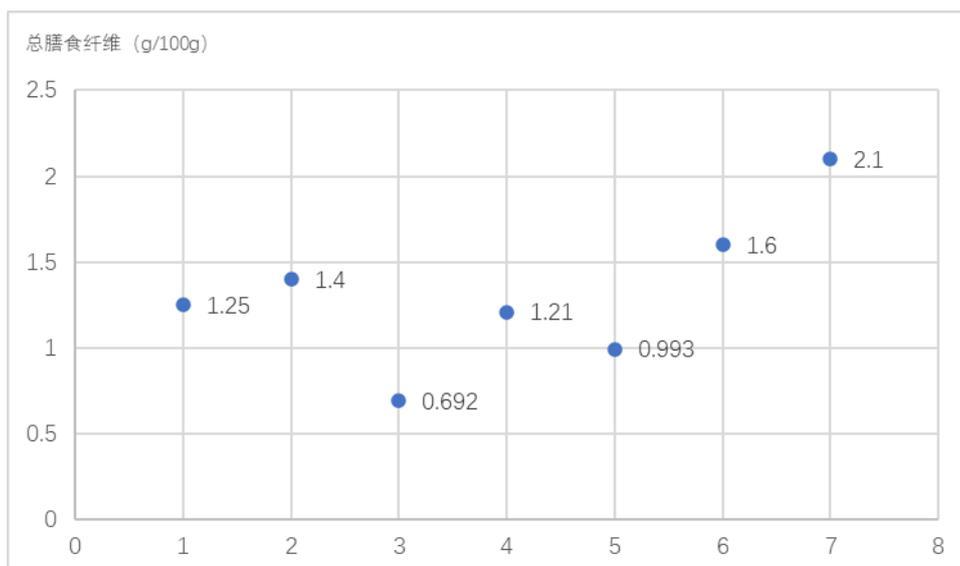


图3 果泥罐头总膳食纤维含量检测数据

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。

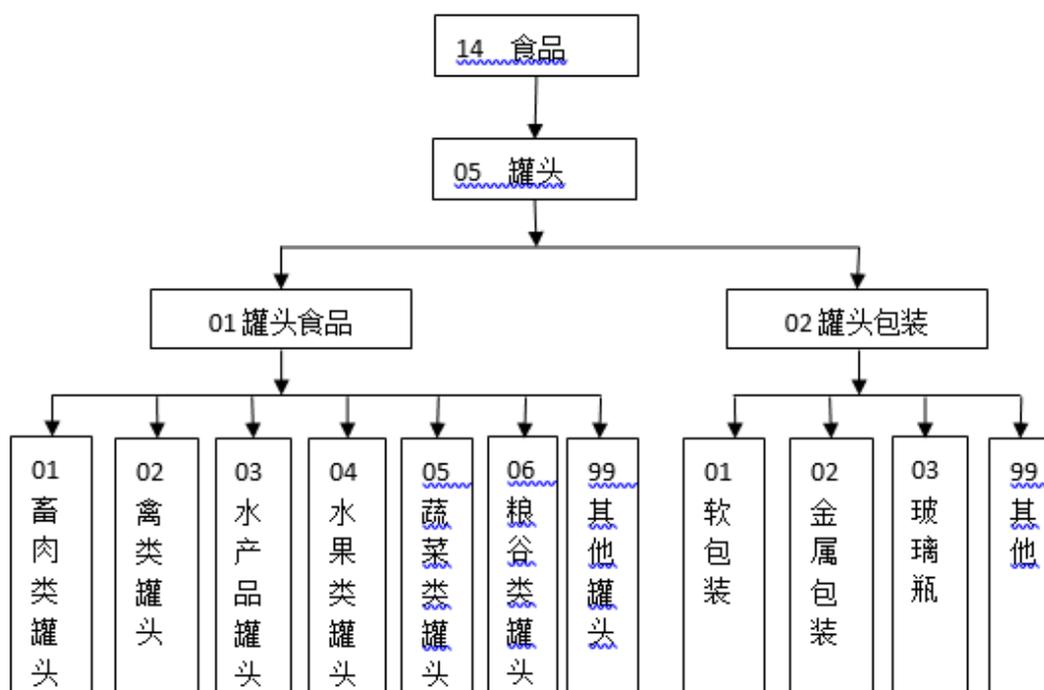
五、 预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

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 | |