ICS 67.080.10
CCS X 74

QB/T

中华人民共和国轻工行业标准

XX/T XXXXX—XXXX

果泥罐头

Canned fruit puree

（报批稿）

（本草案完成时间：20221108）

工业和信息化部标准报批公示

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部　　发 布

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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC64）归口。

本文件起草单位：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、台州科技职业学院、深圳深检集团医学检验实验室、广州质量监督检验研究院、中国罐头工业协会、河北雅果食品有限公司。

本文件主要起草人：王旭初、吴刚、徐海菊、陈君、杨俊、吴楚森、东思源、刘有千、仇凯、张皓霖、晁曦、叶嘉荣、刘远平。

本文件为首次发布。

工业和信息化部标准报批公示

果泥罐头

1 范围

本文件规定了果泥罐头的原辅材料、感官要求、理化指标、食品安全等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则和标签、标志、包装、运输和贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类及代号。

本文件适用于水果组分投料比不低于75%（质量分数）的果泥罐头的生产、检验和销售。

注：水果组分包括新鲜水果和（或）加工水果、果汁（浆）等。

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 317 白砂糖
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
QB/T 1006 罐头食品检验规则
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

果泥罐头 canned fruit puree

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）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。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

根据组织形态分为：

——含块状果泥罐头：成品中含有部分块状、粒状组织的果泥罐头。

——泥状果泥罐头：成品组织均匀一致，不含块粒状组织的果泥罐头。

4.2 产品代号

可按照 GB/T 41900 根据实际需要标示。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 水果原料

应新鲜、冷藏或冷冻良好、成熟适度、风味正常、无霉烂和病虫害，其他应符合相关标准的规定。

5.1.2 水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.4 其他原辅材料

应符合相应标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目		要 求
色泽		具有该产品应有的色泽，色泽均匀一致，可有因加热产生的轻微变色现象
滋味气味		具有该产品应有的滋味和气味，无异味
组织形态	含块状	黏稠适度，除果块、果粒组织外的果泥部分应均匀一致，口感细腻。打开倒出后产品应缓慢下塌并向四周扩散，不应有快速流散现象，允许有少量汁液析出，不应有果皮残留，无霉变
	泥状	黏稠适度，均匀一致，口感细腻。打开倒出后产品应缓慢下塌并向四周扩散，不应有快速流散现象，允许有少量汁液析出，不应有果块及果皮残留，无霉变
杂质		无正常视力下可见的杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物(20℃，以折光计)，% ≤	35
黏稠度/（cm/30 s） ≤	12
总膳食纤维，g/100 g ≥	0.65

5.4 净含量

应符合相关标准和规定。每批产品平均净含量不应低于标示值。

5.5 食品安全

应符合GB 7098的要求。

6 试验方法

6.1 感官要求

取果泥样品10 g~20 g置于白瓷盘中，在1 min内观察样品状态。其他步骤按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2 可溶性固形物

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.3 黏稠度

6.3.1 称取 90 g 的果泥样品于烧杯中，样品温度应保持在 15℃~35℃之间。

6.3.2 把稠度计放在平整的桌面，观察水平仪的气泡是否在中心位置。如果不是在中心位置，则通过调节左右 2 颗脚座高度调整水平度。

6.3.3 检查样品槽内干燥无水，压下弹簧门关闭样品槽，将 6.3.1 的样品倒入样品槽，按动弹簧门上的锁扣使弹簧门瞬间弹起（注意用力要轻缓，避免按压太重导致设备整个震动），同时用秒表开始计时，30 s 后，观看样品在流槽中流动的位置，读取底板上的刻度值，该数值即为样品的黏稠度。

6.4 总膳食纤维

按GB5009.88规定的方法测定。

6.5 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.6 食品安全

按 GB 7098 规定的方法测定。

7 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。感官要求、净含量、可溶性固形物含量、微生物指标作为出厂检验项目。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

8.2 产品的标志、包装、运输和贮存应符合 QB/T 4631 的规定。

工业和信息化部标准报批公示

参 考 文 献

[1] GB/T 41900 罐头食品代号

工业和信息化部标准报批公示