

ICS 67.080.10  
分类号: X 74  
备案号: 46050-2014

**QB**

# 中华人民共和国轻工行业标准

**QB/T 1380—2014**

代替 QB/T 1380—1991、QB/T 3610—1999、QB/T 3611—1999

---

## 热带、亚热带水果罐头

**Canned tropical and subtropical fruits**

**(CODEX STAN 242-2003, Standard for canned stone fruits, NEQ)**

2014-05-06 发布

2014-10-01 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。

本标准代替QB/T 1380—1991《糖水龙眼罐头》、QB/T 3610—1999《糖水杨梅罐头》、QB/T 3611—1999《糖水荔枝罐头》，与原行业标准相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 标准名称统一修改为“热带、亚热带水果罐头”；
- 扩大标准适用范围并调整相应分类和要求；
- 将产品质量等级修改为“优级品和合格品”；
- 在原料要求中增加食品添加剂和营养强化剂要求；
- 修改产品固形物含量、可溶性固形物含量要求；
- 删除“缺陷”要求，在感官要求中增加“杂质”要求。

本标准参考国际食品法典委员会（CAC）CODEX STAN 242-2003《核果罐头》（英文版）编制，与CODEX STAN 242-2003的一致性程度为非等效。

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：中国食品发酵工业研究院、中国罐头工业协会、大连真心罐头食品有限公司、上海梅林正广和股份有限公司。

本标准主要起草人：仇凯、谢德海、陈军、李志军。

QB/T 1380—1991的历次版本发布情况为：

——QB 272—1976。

QB/T 3610—1999的历次版本发布情况为：

——ZB/TX 74005—1990。

QB/T 3611—1999的历次版本发布情况为：

——QB 271—1976。

# 热带、亚热带水果罐头

## 1 范围

本标准规定了热带、亚热带水果罐头的术语和定义、产品分类及代号、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于龙眼罐头、杨梅罐头、椰果罐头、荔枝罐头和红毛丹罐头。本标准不适用于菠萝罐头和柑橘罐头。

## 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 317 白砂糖

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 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB/T 20882 果葡糖浆

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

**洞口 circular opening**

加工去核时所切开的圆形开口。

### 3.2

**裂口 split**

果肉裂缝长度为果高的1/3~2/3者。

### 3.3

**扁软果 flat and soft fruits**

果肉无弹性,洞口合闭呈扁平状的果。

### 3.4

**核屑 core material**

附着在龙眼果肉洞口的灰褐色核纤维。

### 3.5

**杂色果 variegated fruits**

同一罐中,成绿色或其他非杨梅本色的果实。

#### 4 产品分类及代号

##### 4.1 产品分类

##### 4.1.1 根据原料不同分为：

- 龙眼罐头；
- 杨梅罐头；
- 荔枝罐头；
- 椰果罐头；
- 红毛丹罐头。

##### 4.1.2 根据汤汁不同分为：

- 糖水型：汤汁为白砂糖或糖浆的水溶液；
- 果汁型：汤汁为水和果汁的混合液；
- 混合型：汤汁为果汁、白砂糖、果葡糖浆、甜味剂4种中不少于两种的水溶液。

##### 4.2 产品代号

见表1。

表1 产品代号

项 目	产 品 代 号		
	糖水型	果汁型	混合型
龙眼罐头	606	606 1	606 2
杨梅罐头	608	608 1	608 2
荔枝罐头	605	605 1	605 2
椰果罐头	692	692 1	692 2
红毛丹罐头	693	693 1	693 2

#### 5 要求

##### 5.1 原辅材料

##### 5.1.1 龙眼、杨梅、荔枝、椰果和红毛丹

应新鲜、冷藏或速冻良好，大小适中、成熟适度，风味正常，无严重畸形，无病虫害及碰伤所引起的腐烂现象。

##### 5.1.2 白砂糖

应符合GB 317的要求。

##### 5.1.3 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的要求。

##### 5.1.4 水

应符合GB 5749的要求。

##### 5.1.5 果汁

应符合相应标准的要求。

##### 5.1.6 食品添加剂和营养强化剂

应符合相应标准的要求。

##### 5.2 感官要求

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项 目	优 级 品	合 格 品
色 泽	<p>可有少量果肉碎屑</p> <p>龙眼罐头：果肉呈白色至乳白色，色泽一致，富有光泽</p> <p>杨梅罐头：果肉和汤汁呈均匀一致的深红色至紫红色，无杂色果</p> <p>荔枝罐头：果肉呈乳白色，略带微红色或微黄色，有光泽。果尖可有轻微红褐色。果核室内壁可带有红褐色。汤汁近似乳白色</p> <p>红毛丹罐头：果肉呈乳白色、有光泽。果核内壁光滑</p> <p>椰果罐头：果肉呈乳白色，富有光泽</p>	<p>可有少量果肉碎屑</p> <p>龙眼罐头：果肉呈乳白色或稍带淡黄色，允许少量果肉带有轻度不硬化的黄斑，有光泽</p> <p>杨梅罐头：果肉和汤汁呈均匀一致的深红色至紫红色，每罐中杂色果含量不应高于固形物含量的30%</p> <p>荔枝罐头：果肉呈乳白色，略带微红色或微色，稍有光泽。果尖可有部分红褐色。果核室内壁可带有红褐色。汤汁近似乳白色</p> <p>红毛丹罐头：果肉呈乳白色、有光泽。果核内壁允许带有极少量的果核皮</p> <p>椰果罐头：果肉呈乳白色，富有光泽</p>
滋味、气味	具有该种水果罐头应有滋味和风味，无异味	
组 织 形 态	<p>龙眼罐头：果肉软硬适度，果形完整，大小均匀，洞口整齐；裂口、缺口和扁软果不超过总果数的15%；允许个别果肉带有轻微核屑</p>	<p>龙眼罐头：果肉软硬适度，可稍有纤维感；果形完整，大小较均匀，洞口较整齐；裂口、缺口和扁软果不超过总果数的20%；允许个别果肉带有轻微核屑</p>
	<p>杨梅罐头：果实紧密、丰满、完整，不软烂，带核，大小均匀，允许轻微畸形果1个，轻微裂缝果不超过总果数的20%</p> <p>荔枝罐头：果肉软硬适度，有弹性，果形完整，洞口整齐，允许轻微裂口及缺口，大小均匀。缺陷果不应超过总果数的15%</p> <p>椰果罐头：同一罐内形状大小均匀一致，边缘整齐，有弹性</p> <p>红毛丹罐头：果肉软硬适度，有弹性，果形完整，洞口整齐，大小均匀。缺陷果不应超过总果数的5%</p>	<p>杨梅罐头：果实较紧密、丰满、完整，不软烂，带核，大小大致均匀，允许轻微畸形果2个，轻微裂缝果不超过总果数的25%</p> <p>荔枝罐头：果肉软硬适度，有弹性，果形完整，洞口较整齐，可有少量裂口及缺口，大小大致均匀。缺陷果不应超过总果数的20%</p> <p>椰果罐头：同一罐内形状大小较均匀一致，边缘较整齐，有弹性</p> <p>红毛丹罐头：果肉软硬适度，有弹性，果形完整，洞口整齐，大小均匀。缺陷果不应超过总果数的20%</p>
杂 质	无外来杂质	

## 5.3 理化指标

## 5.3.1 净含量

应符合相关标准和规定。每批产品平均净含量不低于标示值。

## 5.3.2 固形物含量

## 5.3.2.1 产品的固形物含量应符合表3的规定。

表3 产品的固形物含量

项 目	要 求/%
龙眼罐头	≥ 43
杨梅罐头	≥ 40

表 3 (续)

项 目		要 求/%
荔枝罐头	≥	38
椰果罐头	≥	50
红毛丹罐头	≥	38

5.3.2.2 每批产品的平均固形物含量不应低于标示值。

5.3.3 可溶性固形物含量 (20℃, 按折光计法)

8%~22%。

5.4 污染物限量

应符合GB 2762对应条款的规定。

5.5 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

5.6 食品添加剂和营养强化剂的使用

5.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

6.2 理化指标

6.2.1 净含量

按GB/T 10786规定的方法进行测定。

6.2.2 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法进行测定。

6.2.3 可溶性固形物含量

按GB/T 10786规定的方法进行测定。

6.3 污染物限量

按GB 2762规定的方法进行测定。

6.4 微生物指标

按GB 4789.26规定的方法进行检验。

7 检验规则

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

8 标志、包装、运输和贮存

应符合 QB/T 4631 有关规定。