

ICS 67.080.10  
X 24



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 22474—2008

---

果 酱

Jam

2008-11-04 发布

2009-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准是在 SB/T 10058—1992《猕猴桃酱》、SB/T 10059—1992《山楂酱》、SB/T 10088—1992《苹果酱》、SB/T 10196—1993《果酱通用技术条件》国内贸易行业标准实施多年的基础上,结合当前的市场环境、消费需求及果酱生产企业的生产技术和加工工艺而制定的。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准由中国商业联合会商业标准中心负责起草。

本标准主要参加起草单位:山东董老大食品有限公司、山西维之王食品有限公司、国家食品质量监督检验中心、卫生部卫生监督中心、北京丘比食品有限公司、上海味好美食品有限公司、咀香园健康食品(中山)有限公司、北京三乐元食品加工有限公司、上海立高敦食品有限公司、石家庄市永兴果脯厂。

本标准主要起草人:郑传钰、董超、宋永祥、宋全厚、石朝军、潘丽萍、张延杰、刘蕊、王伟雅、齐胜利、李里特、钱志先。

# 果 酱

## 1 范围

本标准规定了果酱的相关术语和定义、产品分类、要求、检验方法和检验规则以及标识标签要求。本标准适用于符合 3.1、3.2 定义的产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 317 白砂糖

GB 1987 食品添加剂 柠檬酸

GB 2759.1 冷冻饮品卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.16 食品中锡的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7099—2003 糕点、面包卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 11671—2003 果、蔬罐头卫生标准

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

GB 19302 酸乳卫生标准

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局、国家工商行政管理总局联合发布令第 66 号 零售商品称重计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局令第 102 号 食品标识管理规定

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**果酱 jam**

以水果、果汁或果浆和糖等为主要原料,经预处理、煮制、打浆(或破碎)、配料、浓缩、包装等工序制成的酱状产品。

3.2

**果味酱 fruit-flavor jam**

**果味果酱**

加入或不加入水果、果汁或果浆,使用增稠剂、食用香精、着色剂等食品添加剂,加糖(或不加糖),经配料、煮制、浓缩、包装等工序加工制成的酱状产品。

3.3

**析水 sweating**

放置一段时间后,从产品中渗出液体的现象。

4 产品分类

4.1 按原料分

4.1.1 果酱:配方中水果、果汁或果浆用量大于或等于 25%;

注:水果、果汁或果浆用量按鲜果汁。

4.1.2 果味酱:配方中水果、果汁或果浆用量小于 25%。

4.2 按加工工艺分

4.2.1 果酱罐头:按罐头工艺生产的果酱产品。

4.2.2 其他果酱:非罐头工艺生产的果酱产品。

4.3 按产品用途分

4.3.1 原料类果酱:供应食品生产企业,作为生产其他食品的原辅料的果酱。

4.3.1.1 酸乳类用果酱:加入酸乳并在其中能够保持稳定状态的果酱。

4.3.1.2 冷冻饮品类用果酱:加入冰淇淋及其他冷冻甜品中的果酱。

4.3.1.3 烘焙类用果酱:加入烘焙类产品的果酱。

4.3.1.4 其他果酱:除上述外,作为生产其他食品原料的果酱。

4.3.2 佐餐类果酱:直接向消费者提供的,佐以其他食品一同食用的果酱。

5 要求

5.1 原辅料和包装材料

5.1.1 水果、果汁或果浆:应符合国家相关标准规定。

5.1.2 白砂糖:应符合 GB 317 的规定。

5.1.3 柠檬酸:应符合 GB 1987 的规定。

5.1.4 水:应符合 GB 5749 的规定。

5.1.5 包装材料和其他原辅料应符合国家相关法规和标准的规定。

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	有该品种应有的色泽
滋味与口感	无异味,酸甜适中,口味纯正,具有该品种应有的风味
杂 质	正常视力下无可见杂质,无霉变
组织状态	均匀,无明显分层和析水,无结晶

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		果酱指标	果味酱指标
可溶性固形物(以 20 °C 折光计)	≥	25	—
总糖 / (g/100 g)	≤	—	65
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	1.0	
锡(Sn)/(mg/kg)	≤	250 <sup>a</sup>	
注 1: “—”表示不作要求。			
注 2: 总砷、铅、锡的指标参照 GB 11671—2003 设定, 并与该标准相同。			
<sup>a</sup> 仅限马口铁罐。			

#### 5.4 微生物指标

##### 5.4.1 果酱罐头

应符合 GB 11671 商业无菌的规定。

##### 5.4.2 原料类果酱

5.4.2.1 酸乳类用果酱: 大肠菌群、霉菌、致病菌应符合 GB 19302 的规定; 菌落总数应符合 GB 7099—2003 中“冷加工”的规定。

5.4.2.2 冷冻饮品类用果酱: 菌落总数、大肠菌群、致病菌应符合 GB 2759.1 的规定; 霉菌应符合 GB 7099—2003 中“冷加工”的规定。

5.4.2.3 烘焙类用果酱: 菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌应符合 GB 7099—2003 中“热加工”的规定。

5.4.2.4 其他果酱: 菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌应符合 GB 7099—2003 中“热加工”的规定。

##### 5.4.3 佐餐类果酱

菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌应符合 GB 7099—2003 中“热加工”的规定。

#### 5.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定; 营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

#### 5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定; 采用称重方式销售的, 应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

### 6 检验方法

#### 6.1 感官

用不锈钢匙取样品约 20 g, 置于清洁的白瓷盘中。观察其色泽、组织形态、有无杂质, 鼻嗅和口尝滋味和气味, 做出评价。

#### 6.2 理化指标

##### 6.2.1 总糖

按 GB/T 5009.8 规定的方法测定。

##### 6.2.2 可溶性固形物

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

##### 6.2.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

##### 6.2.4 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

#### 6.2.5 锡

按 GB/T 5009.16 规定的方法测定。

#### 6.3 微生物指标

##### 6.3.1 商业无菌

按 GB/T 4789.26 规定的方法测定。

##### 6.3.2 菌落总数、大肠菌群、霉菌和致病菌的检验

按 GB/T 4789.24 规定的方法测定。

#### 6.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法测定。

### 7 检验规则

#### 7.1 批次

同批投料、同一班次、同一品种的产品为一批。

#### 7.2 出厂检验

7.2.1 出厂前对产品进行检验,符合本标准要求,并出具质量合格证的方可出厂。

7.2.2 标签、净含量、感官要求、菌落总数、大肠菌群、可溶性固形物为每批必检项目;其他项目作定期检验,每年不少于两次。

#### 7.3 型式检验

型式检验项目包括第 5 章规定的全部项目。正常生产时应每 12 个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式投产后,如原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上,恢复生产时;
- d) 检验结果与前一次检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

#### 7.4 抽样方法和数量

7.4.1 出厂检验时,从每批次中随机抽取 3 件,每件取出大于或等于 100 g 的单件包装商品。

7.4.2 型式检验时,从每批次中随机抽取 3 件,每件取出大于或等于 300 g 的单件包装商品。

#### 7.5 判定规则

##### 7.5.1 出厂检验判定和复检

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准,判为合格品。

7.5.1.2 感官要求检验中如有异味、污染、霉变、外来杂质或微生物指标有一项不合格时,则判为该批产品不合格,并不得复检。其余指标不合格,可在同批产品中对不合格项目进行复检,复检后如仍有一项不合格,则判为该批产品不合格。

##### 7.5.2 型式检验判定和复检

7.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准,判为合格品。

7.5.2.2 型式检验项目不超过两项不符合本标准,可以加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准,则判定该批产品为不合格品。超过两项或微生物检验有一项不符合本标准,则判定该批产品为不合格品。

7.5.2.3 在检验和判定食品中食品添加剂指标时,应结合配料表各成分中允许使用的食品添加剂范围和使用量综合判定。

## 8 标识标签

- 8.1 应符合《食品标识管理规定》的规定。
  - 8.2 定量预包装食品应符合 GB 7718 的规定。
  - 8.3 应标示“果酱”或“果味酱”。
-