



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 22474—XXXX

代替 GB/T 22474—2008

## 果蔬、花卉酱质量通则

General quality for fruit and vegetatble, flower jam

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布



## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 产品分类 .....	1
5 原辅料要求 .....	2
6 技术要求 .....	2
6.1 感官要求 .....	2
6.2 理化指标 .....	2
6.3 净含量 .....	3
7 检验方法 .....	3
7.1 感官检验 .....	3
7.2 理化检验 .....	3
7.3 净含量 .....	3
8 检验规则 .....	3
8.1 组批 .....	3
8.2 抽样 .....	3
8.3 出厂检验 .....	3
8.4 型式检验 .....	3
8.5 判定规则 .....	4
9 标志和标签 .....	4
10 包装 .....	4
11 运输 .....	4
12 贮存 .....	4
13 销售 .....	4
参考文献 .....	5



## 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 22474—2008《果酱》，与 GB/T 22474—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了范围（见第1章，2008年版的第1章）；
- 更改了术语和定义（见第3章，2008年版的第3章）；
- 更改了产品分类（见第4章，2008年版的第4章）；
- 更改了原辅材料要求（见第5章，2008年版的5.1）；
- 更改了感官要求、理化指标（见6.1、6.2，2008年版的5.2、5.3）；
- 删除了要求中的微生物指标（见2008年版的5.4）；
- 删除了要求中的食品添加剂（见2008年版的5.5）；
- 更改了技术要求中的净含量（见6.3，2008年版的5.6）；
- 更改了检验方法（见第7章，2008年版的第6章）；
- 更改了检验规则（见第8章，2008年版的第7章）；
- 更改了标志和标签（见第9章，2008版的第8章）；
- 增加了包装、运输、贮存、销售（见第10章~第13章）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出并归口。

本文件起草单位：江苏南通凯缘食品科技有限公司、上海海融食品科技股份有限公司、深圳市尚杰食品技术有限公司、顺南食品（惠州）有限公司、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、奥夫食品股份有限公司、常州市鑫灿食品有限公司、广东广益科技实业有限公司、佛山市金城速冻食品有限公司、新疆麦趣尔食品有限公司、深圳市港盛食品有限公司、广东金九饼业有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、东莞荣华饼家有限公司、广州焙乐道食品有限公司、河南华测检测技术有限公司、北京牛氏运昌食品有限公司、太原双合成食品有限公司、广东省传稻食品有限公司、广东日美食品有限公司、中山市日威食品有限公司、哈尔滨秋林食品有限责任公司、德州鲁樱食品有限公司、山东董老大食品有限公司、河北雅果食品有限公司、深圳市品佳品食品发展有限公司、上海元祖梦果子股份有限公司、思念食品（河南）有限公司、绿研科技（厦门）有限公司、云南云测质量检验有限公司、益海嘉里英联马利投资有限公司、广州市珠江莲蓉食品有限公司、北京安德鲁水果食品有限公司、广东省中鼎检测技术有限公司、中国食品工业协会、中国焙烤食品糖制品工业协会、全联烘焙业公会、广州质量监督检测研究院、广州检验检测认证集团有限公司、上海市质量监督检验技术研究院、厦门市烘焙与咖啡协会、集美大学、天津市焙烤食品糖制品工业协会、上海市糖制食品协会、中国商业联合会。

本文件主要起草人：陆凯冬、黄海瑚、曾祥平、刘家祥、张逸、陈军、袁喆超、梁展韬、郑元锋、李刚、何盛敏、郑日康、陈召桂、刘立中、徐丽霞、张婵、牛雪栋、孙翹、周发茂、曹智星、罗紫明、李岩、王珉、董超、刘远平、黄伟国、张劭纬、宋会玲、胡东冬、钟读波、王丽霞、陈龙飞、徐目聪、黄丽娥、张辉、俞嘉毅、康黎娜、冼燕萍、蒋宇明、王毕悦、肖文聪、魏好程、高树山、邹建国、鲁振、郭亚萍、孙金生。

## **GB/T 22474—XXXX**

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2008年首次发布为GB/T 22474—2008；

——本次为第一次修订。

# 果蔬、花卉酱质量通则

## 1 范围

本文件给出了果蔬、花卉酱的产品分类，规定了果蔬、花卉酱的原辅料要求、技术要求、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存和销售，描述了果蔬、花卉酱感官检验和理化检验的试验方法。

本文件适用于 3.1 和 3.2 定义产品的生产、检验和销售。

## 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 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**果蔬、花卉酱 fruit and vegetable, flower jam**

以水果及其制品、蔬菜及其制品、花卉及其制品等一种或多种为主要原料，添加或不添加其他原辅料，经预处理、煮制或不煮制、浓缩或不浓缩、包装等工序制成的酱状产品。

### 3.2

**果蔬、花卉风味酱 fruit and vegetable, flower flavor jam**

以水果及其制品、蔬菜及其制品、花卉及其制品等一种或多种为原料，添加或不添加糖、淀粉糖等其他原辅料，经预处理、煮制或不煮制、浓缩或不浓缩、包装等工序制成的酱状产品。

### 3.3

**析水 ooze**

果蔬花卉酱、果蔬花卉风味酱放置一段时间后，液体从产品中渗出的现象。

## 4 产品分类

果蔬、花卉酱按原料进行产品分类。

a) 果酱：以水果及其制品为主要原料。按配方计算，水果和/或水果制品（折算成水果）的总添加量大于或等于25%。

## GB/T 22474—XXXX

- b) 蔬菜酱：以蔬菜及其制品为主要原料。按配方计算，蔬菜和/或蔬菜制品（折算成蔬菜）的总添加量大于或等于25%。
- c) 花卉酱：以花卉及其制品为主要原料。按配方计算，花卉和/或花卉制品（折算成花卉）的总添加量大于或等于10%。
- d) 复合酱：以水果及其制品、蔬菜及其制品、花卉及其制品等其中2种或2种以上为主要原料。按配方计算，水果和/或水果制品（折算成水果）、蔬菜和/或蔬菜制品（折算成蔬菜）、花卉和/或花卉制品（折算成花卉）的总添加量大于或等于25%。
- e) 水果风味酱：水果和/或水果制品（折算成水果）添加量为5%~25%。
- f) 蔬菜风味酱：蔬菜和/或蔬菜制品（折算成蔬菜）添加量为5%~25%。
- g) 花卉风味酱：花卉和/或花卉制品（折算成花卉）添加量为2%~10%。
- h) 复合风味酱：以水果及其制品、蔬菜及其制品、花卉及其制品等其中2种或2种以上为主要原料，水果和/或水果制品（折算成水果）、蔬菜和/或蔬菜制品（折算成蔬菜）、花卉和/或花卉制品（折算成花卉）的总添加量为5%~25%。

### 5 原辅料要求

- 5.1 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 5.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.3 水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.4 其他原辅料应符合国家标准、行业标准等相关标准和有关规定。

### 6 技术要求

#### 6.1 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，具有该品种应有的风味
杂质	正常视力下无可见外来杂质
组织形态	具有该产品应有的组织形态，无明显分层和析水，无结晶

#### 6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。



表 2 理化指标

项 目	果蔬、花卉酱		果蔬、花卉风味酱	
	不添加糖	添加糖		
可溶性固形物（以20℃折光计） <sup>a</sup> /（g/100 g）	≥	10	25	—
总糖/（g/100 g）	≤	—		65

<sup>a</sup> 该指标对应产品中添加或不添加“糖”，包括食糖、淀粉糖和海藻糖。

### 6.3 净含量

预包装食品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 7 检验方法

### 7.1 感官检验

用不锈钢匙取样品约 20 g，置于清洁的白色器皿中。观察其色泽、组织形态、有无杂质，鼻嗅气味，口尝滋味。

### 7.2 理化检验

#### 7.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

#### 7.2.2 总糖

按 GB 5009.8 规定的方法测定。

### 7.3 净含量

按 JJF 1070 有关的规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

### 8.2 抽样

从每批成品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

### 8.3 出厂检验

出厂检验的项目包括感官要求、净含量，每批产品应按出厂项目进行检验后方可出厂。

### 8.4 型式检验

8.4.1 每年应对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；

## GB/T 22474—XXXX

- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

8.4.2 型式检验项目包含第6章规定的全部项目。

### 8.5 判定规则

#### 8.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品出厂检验符合本文件要求。出厂检验如有不合格项目，可以在原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

#### 8.5.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品型式检验符合本文件要求。型式检验如有不合格项目，可以在原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

## 9 标志和标签

9.1 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 第4章中有相关添加量要求的，都应在产品标签中标示出各对应配料的添加量。

9.3 “水果风味酱”“蔬菜风味酱”“花卉风味酱”“复合风味酱”可对应标识为“果味酱”“蔬菜味酱”“花卉味酱”“复合味酱”。

## 10 包装

包装材料应符合相关国家标准、行业标准和有关规定。

## 11 运输

11.1 运输工具应清洁、干燥，产品不应与有毒、有害、有异味的物品混运，应防雨、防晒。

11.2 运输中应轻装、轻卸，不应重压。

## 12 贮存

12.1 产品应贮存在清洁卫生、凉爽、干燥的仓库中。仓库应有防尘、防蝇、防鼠等设施。

12.2 产品应与墙壁、地面保持适当的距离，以利于空气流通及物品搬运。

## 13 销售

产品应在清洁、卫生的环境中销售。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
-