

《桃罐头质量通则》国家标准编制说明

（征求意见稿）

标准起草工作组 2022-6

一、工作简况

1、任务来源

本项目是根据国家标准化管理委员会下达 2020 年第四批推荐性国家标准计划（国标委发[2020]53 号），计划编号为 20204866-T-469，项目名称“桃罐头质量通则”，由全国食品工业标准化技术委员会提出并归口，计划完成时间为 2022 年 6 月。

2、起草单位和起草人分工

本标准由 XXX、XXX 单位共同负责起草。

主要成员：。

所做的工作：XX 任工作组组长，主持全面协调工作。XXX、XXX 为本标准主要持笔人，负责本标准的起草、编写。XXX、XXX 为组员负责收集、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。

3、主要工作过程

（1）起草（草案、论证）阶段

计划下达后，根据工作安排，于 2021 年 3 月 23 日以网络会议形式在“腾讯会议线上”召开标准起草工作启动会议。参会人员包括行业专家、秘书处成员、起草组成员、企业代表、第三方检测机构、大学等共计四十六人。会议主要就《桃罐头质量通则》国家标准的前期预研工作、国内外标准比对、修订思路、工作方案进行了探讨，对原料品种质量要求、产品分类、感官要求、理化要求及缺陷判定等方面讨论，最终形成一致意见。

启动会后对行业企业的原料品种质量要求、产品分类、感官要求、理化要求及缺陷判定等方面进行调研，汇总结果见附件 1 表一和表二。

2021 年 10 月 26 日，国家标准《桃罐头质量通则》第二次起草工作会议以网络会议的形式召开。参会人员包括行业专家、秘书处成员、企业代表、第三方检测机构等共计约四十余人参加会议。与会专家和各企业代表、起草组成员

就标准草案逐条进行了充分研究和讨论，形成了一致意见，并将文本和编制说明做进一步修改，形成征求意见稿。

(2) 征求意见阶段

经标委会秘书处同意，2022年xx月xx日，发送到行业向有关单位广泛征求意见。截止2022年xx月xx日，共发函xx个单位，收到xx个单位回函，其中x个单位提出了xx意见或建议，采纳xx条，不采纳x条。

(3) 审查阶段

2022年x月xx日，全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会委员对《桃罐头质量通则》国家标准送审稿进行了审查。委员共xx人，出席审查会的委员及委员代表总计xx人。人数占全体委员的xx%，比例超过xx%，符合程序要求。全体专家认真审阅了标准文本，提出合理的修改建议（详见附表《国家标准审查结论及意见汇总处理表》），经过全体专家认真讨论，全部予以采纳。本标准审查结论为一致通过。

(4) 报批阶段

2022年x月，根据审查意见和建议，秘书处及工作组对标准“送审稿”作进一步修改，形成完善的标准“报批稿”、编制说明及其他相关文件后上报，完成报批工作。

二、标准编制原则和主要内容的论据

1、标准编制原则

本文件的修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文件的目标、统一性、协调性、适用性、一致性和规范性原则来进行本文件的修订工作。

本文件起草过程中，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。

本文件修订过程中，主要参考了以下标准或文件：

国际食品法典委员会（CAC）CODEX STAN 242-2017《核果罐头》

美国FDA联邦法规 21CFR 145.170-2020《桃罐头》

NY/T 3098-2017 加工用桃

SN/T 0400.1-2005 进出口食品检验规程 第一部分：总则

GB/T 31121-2014 果蔬汁类及其饮料

GB/T 21732-2008 含乳饮料

QB/T 5356-2018 果蔬发酵汁

QB/T 5261-2018 水果饮料罐头

2、标准主要内容的论据

(1) GB/T 13516-2014 标准基本情况介绍

GB/T 13516-2014《桃罐头》国家标准由国家总局于2014年12月05日批准发布，2015年12月1日实施。本标准由全国食品工业标准化技术委员会归口。本标准自发布之日起，从未进行修订。标准实施7年来，国内外相关标准要求已经发生较大变化，行业也发生较多变化，因此亟需修订该标准，以满足行业发展的需求。

(2) 主要修订的技术内容

本文件代替GB/T 13516-2014《桃罐头》，与GB/T 13516-2014相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 标准名称修改为《桃罐头质量通则》；
- 更改了范围章节的描述，增加了冷藏原料和不添加防腐剂的描述；
- 更改了术语和定义的描述；
- 增加了“加工不良果”、“瑕疵”和“速冻桃”的术语和定义；
- 增加了产品类型；
- 更改了产品代号标示要求，并增加了甜味剂型产品代号；
- 更改了桃原料感官质量描述，增加了常用桃原料品种名称和桃原料理化要求；
- 增加了冰糖原料要求、液体糖原料要求、发酵乳原料要求和其他原辅材料要求；
- 更改了感官要求；
- 更改了固形物含量要求；
- 更改了可溶性固形物含量要求；
- 更改了pH值要求；
- 增加了含乳汤汁产品蛋白质含量的要求；

——删除了卫生要求、微生物指标和食品添加剂要求；

——增加了总酸试验方法、固酸比试验方法和蛋白质试验方法，并更改了pH值测定引用的标准；

——删除了卫生指标试验方法（见2014年版的6.3）和微生物指标试验方法；

——更改了标签要求。

① 范围章节中的产品描述

增加了冷藏原料和不添加防腐剂的描述，如下：

本文件适用于以优良罐藏品种的新鲜、冷藏、速冻桃或预罐装桃为主要原料，不添加防腐剂，经加工处理、装罐、加汤汁、密封、杀菌、冷却制成的罐藏食品。

② 规范性引用文件

增加了 GB 5009.5、GB 5009.237、GB/T 12456、GB/T 21732、GB/T 31121、GB/T 35883、NY/T 424、QB/T 5356、QB/T 4093 标准的引用，删除了食品安全相关的标准要求和检验方法，如下：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定

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 12456 食品中总酸的测定

GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 21732 含乳饮料

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

GB/T 35883 冰糖

NY/T 424 绿色食品 鲜桃

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 4093 液体糖

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

QB/T 5356 果蔬发酵汁

③术语和定义

a、修订了部分术语和定义，如下：

不规则桃条/片 **irregular slice**

桃经去皮、去核后切成形状近似桃条或形状不规则的桃片。

桃丁/块 **dice**

桃经去皮、去核后切成3mm-40mm立方体。

不规则丁/块 **irregular dice**

桃经去皮、去核后切成的形状大小不规则的桃丁或块。

过度修整 **excessive trim**

桃片表面经修整后有明显刀痕，失去原有的形态或修整部分超过正常块的1/3。

b、增加了部分术语和定义，如下：

加工不良果 **poorly handled fruit**

原料在加工过程中因处理不到位而残留面积大于0.5 cm²的果皮、果蒂、面积大于0.5 cm²的果疤、果虫、长度大于2 mm的残核、果尖等的果。

瑕疵 **blemishes**

有别于整体颜色，由物理、病理、虫害或其他因素造成的表面或果肉变色和斑点。例如：碰伤、疤点、暗斑等。

速冻桃 **quick frozen peach**

以鲜桃为原料，经去皮、切分、去核、漂烫、冷却、沥水等预处理后，迅速通过最大冰晶区域，使其热中心温度达到-18℃，形成冻结状态的桃制品。

④产品分类

增加了甜味型和低糖罐头的分类，扩充了混合型原辅配料范围，如下：

按汤汁不同分为：

——糖水型：汤汁为白砂糖、冰糖、果葡糖浆或液体糖的水溶液；

——果蔬汁型：汤汁为水果（浆）、蔬菜汁（浆）、浓缩果汁（浆）或浓缩蔬菜汁（浆）的水溶液；

——混合型：汤汁为白砂糖、冰糖、果葡糖浆、液体糖、甜味剂、发酵乳或配制乳、果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）、果蔬发酵汁、植物提取物、植物发酵液等两种以上（包括两种）物质的水溶液；

——甜味剂型：汤汁为甜味剂的水溶液；

——清水型：汤汁为清水。

⑤产品代号

修订产品代号根据实际需要进行标示，增加了甜味剂型的代号：

表1 黄桃罐头产品代号

项 目	产品代号				
	糖水型	果蔬汁型	混合型	甜味剂型	清水型
两开桃片	613 Y	613J Y	613B Y	613S Y	613W Y
四开桃片	613 1Y	613J 1Y	613B 1Y	613S 1Y	613W 1Y
桃条	613 2Y	613J 2Y	613B 2Y	613S 2Y	613W 2Y
不规则桃条	613 3Y	613J 3Y	613B 3Y	613S 3Y	613W 3Y
桃丁	613 4Y	613J 4Y	613B 4Y	613S 4Y	613W 4Y
不规则桃丁	613 5Y	613J 5Y	613B 5Y	613S 5Y	613W 5Y

表2 白桃罐头产品代号

项 目	产品代号				
	糖水型	果蔬汁型	混合型	甜味剂型	清水型
两开桃片	613	613J	613B	613S	613W
四开桃片	613 1	613J 1	613B 1	613S 1	613W 1
桃条	613 2	613J 2	613B 2	613S 2	613W 2
不规则桃条	613 3	613J 3	613B 3	613S 3	613W 3
桃丁	613 4	613J 4	613B 4	613S 4	613W 4
不规则桃丁	613 5	613J 5	613B 5	613S 5	613W 5

⑥原辅材料要求

参考《NY/T 3098-2017 加工用桃》修订了桃原料感官质量描述。按照行业调研和现状增加了常用原料品种和桃原料理化指标要求，如下：

a、感官质量

果实选用白肉桃或黄肉桃，黄桃果肉色泽应为黄色至淡黄色，白桃果肉应为乳白色至青白色,果实应新鲜饱满、冷藏或速冻良好，成熟适度，风味正常，果

肉致密、无褐变，耐蒸煮。果皮、果尖、核窝及合缝处允许稍有微红色。无严重畸形、霉烂、病虫害和机械伤所引起的腐烂现象。

速冻桃应采用适合于罐头加工的品种；预罐装桃应符合本标准质量要求。

b、桃原料常用的罐藏品种

黄桃：NJC83、黄金冠、金皇后、冠五、NJC19、金童5号、甜黄金、前八、连黄等。

白桃：大久保、北京14、北京24、灵奎等。

C、理化要求

依据企业监测数据（见表3）以及NY/T 424《绿色食品 鲜桃》给出桃罐头用桃原料的参考理化要求（见表4）。

表3 企业监测数据

年份	项目	山东			湖北		
		早熟品种（6月下旬-7月上旬）	中熟品种（7月下旬-8月上旬）	晚熟品种（8月下旬以后）	6月	7月	8月
2021年	可溶性固形物（20℃），%	8.2-12	9-10.7	10-10.8	8-10.1	8.1-10.7	9.3-10.9
	总酸，%	0.488-0.942	0.428-0.891	0.274-0.441	0.576-0.947	0.616-0.868	0.688-0.898
	固酸比	/	/	/	/	/	/
	pH	2.93-3.91	2.98-3.82	3.50-4.24	3.32-4.02	3.42-3.77	3.51-3.61
2020年	可溶性固形物（20℃），%	8.7-12	7-9.8	8.4-13	9.1-9.2	7.2-12.5	9-14
	总酸，%	0.763-1.139	0.589-0.938	0.288-0.730	0.804	0.535-3.912	0.488-0.748
	固酸比	/	/	/	/	/	/
	pH	3.34-4.2	3.27-4.12	3.73-4.80	3.5-3.61	3.21-3.63	3.45-4.33

表4 桃原物理化要求

项目	早熟品种（6月下旬—7月上旬）	中熟品种（7月下旬—8月上旬）	晚熟品种（8月下旬以后）
----	-----------------	-----------------	--------------

可溶性固形物 (20°C),%	≥8.0	≥8.5	≥8.5
总酸 (以苹果酸计),%	≤1.0	≤0.8	≤0.8
固酸比	≥8	≥10	≥10
pH	≥3.0		
注：当可溶性固形物和总酸中的某一项低于标准要求，固酸比指标应符合。			

⑦感官要求

修订质量等级分级为“优级品”和“合格品”，在原色泽、滋味气味、组织形态基础上，参照（CAC）CODEX STAN 242-2003《核果罐头》和FDA法规 21CFR 145.170《桃罐头》和行业现行水平对指标进行了细化和提高调整，具体如下：

表 5 感官要求

项 目		优 级 品	合 格 品
色泽	固形物	黄桃呈金黄色至黄色，白桃呈乳白色至乳黄色，同一罐内色泽一致，无变色迹象	黄桃呈黄色至淡黄色，白桃呈乳黄色至青白色，同一罐内色泽基本一致，核窝附近允许稍有变色
	汤汁	糖水型、甜味剂型、清水型：汤汁澄清透明 果蔬汁型、混合型：具有该产品汤汁应有的色泽	糖水型、甜味剂型、清水型：汤汁澄清较透明 果蔬汁型、混合型：具有该产品汤汁应有的色泽
滋味、气味		具有该产品应有的滋味和气味，香味浓郁，	无异味
组织及形态	固形物	组织：肉质均匀，软硬适度，不连叉，无核窝松软现象	组织：肉质较均匀，软硬较适度，有连叉，核窝有少量松软现象
		形态：块形完整，过度修整、毛边、瑕疵、去核不良、加工不良果（果虫不允许有）、瘫软片的总和不应超过总片数的 20%，小于所装块形 1/2 的碎块应不超过总重量的 2%。两开桃片和四开桃片产品中单块果肉最小的重量应分别 23g 和 15g	形态：块形基本完整，过度修整、毛边、瑕疵、去核不良、加工不良果、瘫软片的总和不应超过总片数的 30%，小于所装块形 1/2 的碎块应不超过总重量的 5%。两开桃片和四开桃片产品中单块果肉最小的重量应分别为 20g 和 12g
	均匀度：同一罐内果块应大小均匀。两开和四开桃片产品中最大果肉的宽度与最小果肉的宽度之差不应大于 1.5 cm，同一罐桃条产品中最大条重量应不超过最小条重量的 2 倍，过大和过小片不超过固形物总量的 15%	均匀度：同一罐内果块大小较均匀。两开和四开桃片产品最大果肉的宽度与最小果肉的宽度之差不得大于 2.0 cm，同一罐桃条产品中最大条重量应不超过最小条重量的 2.5 倍，过大和过小片不得超过固形物总量的 20%	
	汤汁	允许有极少量果肉碎屑，其中果汁型、混合型的果汁（浆）汤汁细腻均匀，静置后可有少量果肉微粒沉淀，含发酵乳的汤汁呈均匀细腻的乳浊液，无分层现象，可有少量沉淀	允许有少量果肉碎屑，其中果汁型、混合型的果汁（浆）汤汁细腻均匀，静置后可有少量果肉微粒沉淀，含发酵乳的汤汁呈均匀细腻的乳浊液，无分层现象，可有少量沉淀
杂质		无肉眼可见外来杂质	

⑧固形物含量

根据标准运行情况和市场调研发现，固形物作为产品分级依据并不科学，因为①为保证桃罐头口感更加硬脆，生产工艺发生变化，现多采用抽真空热烫工艺，

使得桃子硬度比原来增加，影响了固形物的填充；②生产原料桃的体积变大，导致空间无法盛装到原来的要求。故此次修订仅规定了固形物含量底线，并不作为分级依据，并且规定平均不低于标示值，如下

应符合表 6 的规定，每批产品平均固形物含量应不低于标示值。

表 6 固形物含量

类 型	固形物含量
镀锡薄板容器装罐头	≥55%
玻璃瓶装罐头	≥50%
软包装罐头（复合塑料杯、袋、瓶等）	≥50%
其他包装罐头	≥50%

⑨ 可溶性固形物含量

根据实际生产需要以及检测数据，修订了可溶性固形物含量要求表述及范围，检测结果见附件。

⑩ pH 和蛋白质

根据实际生产需要以及检测数据，修订pH指标为3.2~4.2，检测结果见附件；并且增加了含乳汤汁产品蛋白质含量的要求。

a、pH 值

产品的pH值应为3.2~4.2。

b、蛋白质

参考GB/T 21732 含乳饮料的蛋白质指标及行业产品的现状，对含发酵乳或配制乳产品的蛋白质含量要求如下：

优级品≥1.0%，合格品≥0.6%（检测时以含乳汤汁计，不包括果肉）。

GB/T21732-2008 含乳饮料

5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	配制型含乳饮料	发酵型含乳饮料	乳酸菌饮料
蛋白质 ^a /(g/100 g) ≥	1.0	1.0	0.7
苯甲酸 ^b /(g/kg) ≤	—	0.03	0.03

^a 含乳饮料中的蛋白质应为乳蛋白质。
^b 属于发酵过程产生的苯甲酸；原辅料中带入的苯甲酸应按 GB 2760 执行。

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

实践中得到验证。本标准技术内容合理、可行，具有较强的适用性。

四、 与国际、国外对比情况

本标准制定过程中查到的国外相关标准如下：

(1) 美国罐头食品相关标准

标准编号	标准名称
21CFR 145.170	Canned peaches

(2) CAC 罐头食品相关标准

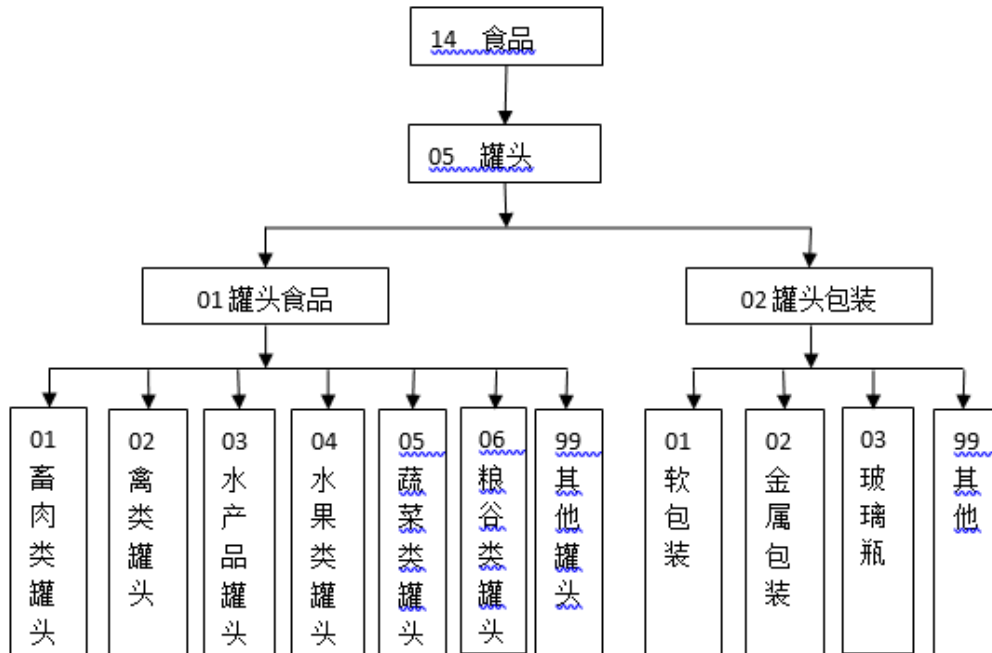
标准编号	标准名称
CODEX STAN 242-2003	Standard for canned stone fruits

本标准修订过程中未测试国外的样品、样机。

本标准水平为国际先进水平。

五、 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“食品（14）-罐头（05）-罐头食品（01）-水果类罐头（04）”。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

六、 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、 标准性质的建议说明

建议本标准的性质为推荐性国家标准。

八、 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。

九、 废止现行相关标准的建议

本标准实施时，代替 GB/T 13516-2014 《桃罐头》。

十、 其他应予说明的事项

无

附件 行业桃罐头生产调研表

表 1: 原料品种要求、生产工艺、产品感官和缺陷判定

编号	产品名称 包装规格	内容物 ^b 形态+颜色	原料 品种	生产工艺	原料要求 ^c
企业 A	黄桃罐头 (糖水型) 227g 塑杯 425g 金属罐	形态: 呈月牙形, 同一罐内条/块大小基本一致。 色泽: 黄桃呈淡黄色至金黄色, 同一罐内色泽基本一致, 无青暗色, 汤汁清晰。 风味: 具有糖水黄桃罐头应有的滋味和气味, 无异味组织; 果肉软硬适度。 杂质: 核碎屑、桃皮、桃尖、桃虫、斑点去除, 无外来异物。	83#、5#、19#	原料验收--挑选--去核--淋碱去皮--预煮--挑选--修整--分级--称重--配汤--封口--灌装--杀菌--冷却--金检--贮存--包装出运	果肉色泽为黄色至金黄色。果香浓郁, 风味正常。黄桃果实新鲜饱满, 成熟适度, 果实软硬适度。无畸形、霉烂、病虫害和机械伤果实存在。
企业 B	桃罐头 (混合型) 256g、 460g 480g、 568g 700g、 800g 900g、 980g 1250g 玻璃瓶	形态: 1、肉质软硬适度, 核窝圆滑, 无核窝松软现象, 块型完整, 过度修整、毛边、瘫软缺陷片数总和不得超过总片数的 25%, 不得残存果皮。 2、 两开和四开桃片: 最大果肉的宽度与最小果肉的宽度之差不得大于 1.5cm。 3、 色泽: 黄桃呈橙黄色至金黄色; 白桃呈乳白色至乳黄色。 4、 1/6 或 1/8 规则桃条: 条形呈月牙形, 同一罐内桃条大小基本一致, 无毛边、碎片、碎粒现象,。 色泽: 同一罐内色泽基本一致, 无褐变现象。果尖及合缝处不带微红色, 核窝附近允许稍有变色; 糖水澄清较透明。 风味: 具有桃罐头应的滋味和气味, 香味浓郁, 无异味。 杂质: 无外来杂质。	83#、黄金冠、金皇后、甜黄金、	分级→两开挖核→淋碱去皮→挑选和修整→抽空、预煮→分级→装罐→装罐汤汁→封口→杀菌→检验→装箱→贮运	新鲜, 无病虫果、无机械伤、无畸形果、无压伤果、无腐烂果, 黄桃果肉颜色黄色至橙黄色, 白桃果肉呈乳白色至乳黄色, 果肉无红霞、不溶质
企业 C	桃罐 (混合型) 113g 塑杯 425g、 822g 3000g、 4200g 金属罐	两开桃片、四开桃片、八开桃块、桃条、桃丁 黄桃: 金黄色至淡黄色 白桃: 乳白色至青白色	黄桃: 83#、5#、19#、金皇后等 白桃: 大久保、北京 14、北京 24	清洗--劈桃--挖核--淋碱去皮--中和预煮--修整分级--装罐--加汤封口--杀菌	原料: 成熟度控制 7-9 成, 烂果、病虫害果、成熟度低于 5 成果等不合格果不高于 5%。

企业D	黄桃罐头（糖水型）	<p>色泽: 黄桃呈金黄色至黄色,同一罐内色泽一致,无变色迹象;糖水澄清较透明。</p> <p>形态: 肉质均匀,软硬适度,不连叉,无核窝松软现象;块形完整,同一罐内果块大小均匀。过度修整、毛边、机械伤、去核不良、瘫软缺陷片数总和不得超过总片数的25%,不得残存果皮。两开和四开桃片:最大果肉的宽度与最小果肉的宽度之差不得大于1.5cm,允许有极少量果肉碎屑。</p> <p>风味: 具有桃罐头应有的滋味和气味,香味浓郁,无异味。</p>	黄桃: 八三、五号、金童、一、九、金皇后、黄金冠。	原料验收→挑选→清洗→劈桃→挖核→淋碱、擦皮→预煮、冷却→修正、分级、挑选→半成品验收→金检→装罐司称→配料、加汁→封口→杀菌→揩听入库→打检→X光检测→包装→检验→成品出运。	<p>感官指标: 应新鲜、冷藏或速冻良好,果实应新鲜饱满,成熟适度,风味正常。黄桃色泽应为黄色至淡黄色,果皮、果尖、核窝及合缝处允许稍有微红色。无严重畸形、霉烂、病虫害和机械伤所引起的腐烂现象。</p> <p>理化指标: 果实重量: 4-10个/Kg 可溶性固形物(20℃),%、PH: 早熟品种≥8%、PH≥3.3;中晚熟品种,≥8.5%、PH≥3.5</p>
	桃罐头(糖水型、果汁型、混合型) 350g、425g、850g、3000g、4200g 金属罐 125g 塑料杯	<p>色泽: 黄桃呈金黄色至黄色;白桃呈乳白色至乳黄色,同一罐内色泽一致,无变色迹象;糖水澄清较透明。</p> <p>组织形态: 肉质均匀,软硬适度,不连叉;同一罐内的形态大小完整均匀。过度修整、毛边、机械伤、去核不良、瘫软等缺陷果片(条、切、块、丁)的数量不得超过总果片(条、切、块)的25%,同一罐内的同规格的片(条、切、块、丁)最大与最小宽度比(或重量比)不得大于1.5倍。</p> <p>风味: 具有桃罐头应有的滋味和气味,香味浓郁,无异味。</p>	黄桃: 83、金童五号、冠五、19、金皇后、黄金冠 白桃: 大久宝、北京14、北京24	同上	同上
企业E	黄桃罐头(混合型) 880g、760g、248g、425g 玻璃瓶和金属罐	黄桃果肉呈黄色至淡黄色,同一罐内色泽基本一致,糖水澄清较透明。肉质较均匀,软硬较适度,允许有连叉,核窝有少量松软现象;块形基本完整,不允许有碎块,允许有少量果肉碎屑。同一罐内果块大小较均匀。	前八、83#、丰二、黄金冠	清洗-开瓣去核-淋碱去皮-分选-预煮-分选-装罐-封口杀菌-冷却-复检	

表 2 各品种原料不同产品分类的理化指标

编号	生产批次	规格	品种	形态、颜色	固形物含量%	可溶性固形物含量%	pH	蛋白质%
企业 A	/	227g	83#、5#、19#	桃条, 淡黄色至金黄色	60	14-18%	3.20-3.80	/
		425g		两开, 淡黄色至金黄色	60	14-18%	3.20-3.80	/
企业 B	20190713-20190715	256g	83#	桃条, 金黄色	52-56	12.3-13.7	3.57-3.76	/
	20200804-20200806		甜黄金	桃条, 橙黄色	52-59	12.6-14.5	3.73-3.90	/
	20210724-20210727		甜黄金	桃条, 橙黄色	52-60	13-14.2	3.70-3.90	/
企业 C	20180710-20180840	822g	83#、19#	两开, 黄色和金黄色	60	14.6-17	3.36-3.67	/
		3000g	5#	桃条, 黄色				/
	20190712-20190810	425g、822g	83#、19#	两开, 黄色和金黄色	60	15-18.6	3.51-3.67	/
		4200g	5#	桃条, 淡黄色	71.4	14.8	3.64	/
	桃丁 (1.5*1.5*1.5cm) 淡黄色			73.8	6.4 (清水型)	3.67	/	
	20200706-20200715	425g、822g	83#、19#	两开, 黄色和金黄色	58-60	15-18.8	3.33-3.60	/
4200g		5#	桃丁 (1.5*1.5*1.5cm) 淡黄色	73.8	15.2	3.3-3.57	/	
企业 D	/	350g、425g、850g、3000g	83#、5#、冠五、19#、金皇后、黄金冠	条、两开、丁、条、块, 色泽黄色至金黄色	55-60 客户自定	客户自定	3.4-4.0	/
企业 E	20190902-20190912	880g	前八	两开, 金黄色	57-59	13.5-15.5	3.56-3.68	/
	20200706-20200715	880g	丰二	两开, 金黄色	57-59	14-16	3.46-3.61	/
	20210801-20210810	760g	83#	两开, 金黄色	54-59	15-16	3.48-3.67	/
企业 F	/	300g	酸奶黄桃西米露	/	/	/	/	0.9