



412145S-2021



新密市博润食品有限公司企业标准

Q/XBR 0003S-2021

蜜饯制品

2021-09-09 发布

2021-09-09 实施

新密市博润食品有限公司 发布

前 言

本标准由新密市博润食品有限公司提出。

本标准起草单位：新密市博润食品有限公司。

本标准主要起草人：李润泽。

H N
Q B

蜜饯制品

1 范围

本标准规定了蜜饯制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜜饯类：（糖青梅、糖樱桃、糖金桔、糖桂花、糖山楂、糖木瓜条、糖桔饼、金桔饼、姜片中的一种或几种）、果脯类：（苹果果脯、桃脯、梨脯、杏脯、香果脯中的一种或几种）、凉果类：（加应子、西梅、黄梅、雪花梅、陈皮梅、青梅中的一种或几种）、话化类：（话梅、话梨、话杏、九制陈皮中的一种或几种）、果糕类：（山楂糕、山楂条、山楂卷、山楂片、陈皮糕、夹心山楂、山楂球中的一种或几种）中的一种或几种，经挑选、称量、装袋、混合或不混合、包装而成的蜜饯制品。

根据原料不同分为单一的或混合的蜜饯制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 糖青梅、糖樱桃、糖金桔、糖桂花、糖山楂糖木瓜条、糖桔饼、金桔饼、姜片、苹果果脯、桃脯、梨脯、杏脯、香果脯、加应子、西梅、黄梅、雪花梅、陈皮梅、青梅、话梅、话梨、话杏、九制陈皮、山楂糕、山楂条、山楂卷、山楂片、陈皮糕、夹心山楂、山楂球应符合 GB 14884 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味，口味纯正	
性状	细腻均匀，大小均一，无霉变，无正常视力可见的外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标						检验方法	
	蜜饯 类	果脯 类	凉果 类	话化 类	果糕类			
					糕类	其他		
水分/（g/100g）	≤	-	35	35	30	55	20	GB 5009.3

总糖(以葡萄糖计) /(g/100g)	≤	85	85	70	60	75	80	GB/T 10782
氯化钠 (以NaCl计) /(g/100g)	≤	20	—	8	35	—	—	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计) /(mg/kg)	≤	0.8						GB 5009.12
展青毒素/ (μ g/kg)	≤	50 (单一的山楂制品)						GB 5009.185
		20(添加山楂制品的产品)						
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。								

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
注：a样品的采样及处理按照GB 4789.1执行。					
n为同一批次产品应采集的数品件数，c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总糖、氯化钠、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蜜饯类：（糖青梅、糖樱桃、糖金桔、糖桂花、糖山楂、糖木瓜条、糖桔饼、金桔饼、姜片中的一种或几种）、果脯类：（苹果果脯、桃脯、梨脯、杏脯、香果脯中的一种或几种）、凉果类：（加应子、西梅、黄梅、雪花梅、陈皮梅、青梅中的一种或几种）、话化类：（话梅、话梨、话杏、九制陈皮中的一种或几种）、果糕类：（山楂糕、山楂条、山楂卷、山楂片、陈皮糕、夹心山楂、山楂球中的一种或几种）中的一种或几种，经挑选、称量、装袋、混合或不混合、包装而成的蜜饯制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 10782《蜜饯通则》、GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新密市博润食品有限公司