



410752S-2022



焦作荣利达食品有限公司企业标准

Q/JRLD 0010S-2022

蜜饯混合制品

2022-03-30 发布

2022-03-30 实施

焦作荣利达食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B 为规范性文件。

本标准由焦作荣利达食品有限公司提出。

本标准起草单位：焦作荣利达食品有限公司。

本标准主要起草人：李春阳、陈秀廷。

H N

Q B

蜜饯混合制品

1 范围

本标准规定了蜜饯混合制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜜饯（蔓越莓、草莓、圣女果、青柚、黄桃、猕猴桃、荔枝、甜橙、青柠、西梅、蓝莓、玫瑰李、金桔、杏脯、提子、桂圆、菠萝、柚子、樱桃、无花果、芒果、苹果、榴莲、枸杞、火龙果中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、芝麻、奇亚籽、青豆、红豆、黄豆、涂层型巧克力制品[以黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力中的一种为涂层，添加曲奇饼干、膨化制品（以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、小米粉、苡麦粉中一种或几种为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、水，经挤压膨化制成）、熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆、红豆、黄豆中一种）中的一种做为芯料，按照一定的比例，经包裹成型、抛光、筛选而成]、涂层型代可可脂巧克力制品[以代可可脂黑巧克力、代可可脂牛奶巧克力、代可可脂白巧克力中的一种为涂层，添加曲奇饼干、膨化制品（以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、小米粉、苡麦粉中一种或几种为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、水，经挤压膨化制成）、熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆、红豆、黄豆中一种）中的一种为芯料，按照一定的比例，经包裹成型、抛光、筛选而成]、饼干、跳跳糖（硬质糖果）[植物油、麦芽糊精、可可粉、白砂糖、葡萄糖浆、乳糖、二氧化碳、麦芽糊精、巧克力香精、草莓香精、菠萝味香精、诱惑红]、膨化制品[以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、蚕豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、苡麦粉中的一种或几种为主要原料，经挤压膨化、成型、烘烤、喷白砂糖液（或不喷白砂糖液）、烘烤（或不烘烤）、冷却、切碎、筛选等工艺制成]、麦片（燕麦片、大麦片、荞麦片、玉米片）中的一种或多种，经验收、混合、称量、包装等工艺加工而成的蜜饯为主的混合制品。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：混合坚果籽类蜜饯制品、混合涂层型巧克力制品蜜饯制品、混合涂层型代可可脂巧克力制品蜜饯制品、混合饼干蜜饯制品、混合跳跳糖蜜饯制品、混合膨化制品蜜饯制品、混合麦片膨化制品蜜饯制品、混合饼干坚果籽类蜜饯制品、混合涂层型巧克力制品坚果籽类蜜饯制品、混合涂层型代可可脂巧克力制品坚果籽类蜜饯制

品、混合坚果籽类膨化制品蜜饯制品、混合饼干涂层型巧克力制品蜜饯制品、混合饼干涂层型代可可脂巧克力制品蜜饯制品、混合饼干膨化制品蜜饯制品、混合涂层型巧克力制品跳跳糖蜜饯制品、混合涂层型代可可脂巧克力制品跳跳糖蜜饯制品、混合饼干跳跳糖蜜饯制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 膨化制品应符合GB/T 22699和GB 17401的规定。

2.1.2 饼干应符合GB/T 20980和GB 7100的规定。

2.1.3 巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品（牛奶巧克力豆、黑巧克力豆、酸奶巧克力豆）应符合GB/T 19343和GB 9678.2的规定。

2.1.4 熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果）与籽类（松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、芝麻、奇亚籽、青豆、红豆、黄豆）应符合GB/T 22165和GB 19300的规定。

2.1.5 蜜饯应符合GB 14884的规定。

2.1.6 跳跳糖应符合SB/T 10018 的规定。

2.1.7 高粱粉、豌豆粉、蚕豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、莜麦粉应符合LS/T 3302 的规定。

2.1.8 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.9 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.10 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。

2.1.11 燕麦粉应符合NY/T 892的规定。

2.1.12 食用麦麸应符合NY/T 3218的规定。

2.1.13 全麦粉应符合LS/T 3244的规定。

2.1.14 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

2.1.15 藜麦米应符合LS/T 3245和GB 2715的规定。

2.1.16 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。

2.1.17 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 燕麦米应符合LS/T 3260和GB 2715的规定。

2.1.19 荞麦粉应符合GB/T 35028和GB 2715的规定

2.1.20 麦片（燕麦片、大麦片、荞麦片、玉米片）应符合GB 19640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
形态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	取适量试样置于 50mL 烧杯或白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态及杂质。闻其气味，用温水漱口，品尝滋味
色泽	不同品种应具有相应的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加苹果制品的产品)	GB 5009.185

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
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
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15

^a 采样方案应符合GB 4789.1的规定。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蜜饯（蔓越莓、草莓、圣女果、青柚、黄桃、猕猴桃、荔枝、甜橙、青柠、西梅、蓝莓、玫瑰李、金桔、杏脯、提子、桂圆、菠萝、柚子、樱桃、无花果、芒果、苹果、榴莲、枸杞、火龙果中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、芝麻、奇亚籽、青豆、红豆、黄豆、涂层型巧克力制品[以黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力中的一种为涂层，添加曲奇饼干、膨化制品（以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、小米粉、莜麦粉中一种或几种为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、水，经挤压膨化制成）、熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆、红豆、黄豆中一种）中的一种做为芯料，按照一定的比例，经包裹成型、抛光、筛选而成]、涂层型代可可脂巧克力制品[以代可可脂黑巧克力、代可可脂牛奶巧克力、代可可脂白巧克力中的一种为涂层，添加曲奇饼干、膨化制品（以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、小米粉、莜麦粉中一种或几种为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、水，经挤压膨化制成）、熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆、红豆、黄豆中一种）中的一种为芯料，按照一定的比例，经包裹成型、抛光、筛选而成]、饼干、跳跳糖（硬质糖果）[植物油、麦芽糊精、可可粉、白砂糖、葡萄糖浆、乳糖、二氧化碳、麦芽糊精、巧克力香精、草莓香精、菠萝味香精、诱惑红]、膨化制品[以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、蚕豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、莜麦粉中的一种或几种为主要原料，经挤压膨化、成型、烘烤、喷白砂糖液（或不喷白砂糖液）、烘烤（或不烘烤）、冷却、切碎、筛选等工艺制成]、麦片（燕麦片、大麦片、荞麦片、玉米片）中的一种或多种，经验收、混合、称量、包装等工艺加工而成的蜜饯为主的混合制品。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，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。

焦作荣利达食品有限公司