



411851S-2022



郑州辰丰食品有限公司企业标准

Q/ZCF 0001S-2022

蜜饯

2022-07-11 发布

2022-07-11 实施

郑州辰丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州辰丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋已清。

H N

Q B

蜜饯

1 范围

本标准规定了蜜饯的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蜜饯类（蜜饯红果、蜜饯海棠、蜜饯椴椴、糖青梅、糖桂花、糖玫瑰花、糖佛手、蜜金柑、无花果、苏橘饼、金丝金橘、苏式话梅、九制陈皮、糖杨梅、糖樱桃、糖冬瓜条、金丝蜜枣、金桔饼、糖桔饼、糖藕片、糖姜片、糖金桔、糖莲子、糖荸荠、青红丝、蔓越莓干）、凉果类（青梅、陈皮梅、冰糖杨梅、丁香李雪花应子、八珍梅、梅味金桔）、果脯类【苹果脯、梨脯、桃脯、沙果脯、枣脯、香果脯、青梅脯、山楂脯、海棠脯、杏脯、菠萝(片、块、芯)、木瓜(条、粒)、姜糖片】、话化类（话梅、话李、话杏、九制陈皮、五香山楂片、甘草榄、甘草金橘）、果丹(饼)类（百草丹、陈皮丹、柠檬丹、冰梅丹、酸梅丹、果皮丹、山楂丹、佛手丹）、果糕类（酸角糕、百香果糕、山楂糕、山楂条、果丹皮、金桔）中的一种或几种为原料，经原料验收、挑选或不挑选、混合或不混合、定量包装而制成的蜜饯。

产品根据配料不同，可分为单一型蜜饯和混合型蜜饯。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蜜饯类（蜜饯红果、蜜饯海棠、蜜饯椴椴、糖青梅、糖桂花、糖玫瑰花、糖佛手、蜜金柑、无花果、苏橘饼、金丝金橘、苏式话梅、九制陈皮、糖杨梅、糖樱桃、糖冬瓜条、金丝蜜枣、金桔饼、糖桔饼、糖藕片、糖姜片、糖金桔、糖莲子、糖荸荠、青红丝、蔓越莓干）、凉果类（青梅、陈皮梅、冰糖杨梅、丁香李雪花应子、八珍梅、梅味金桔）、果脯类（苹果脯、梨脯、桃脯、沙果脯、枣脯、香果脯、青梅脯、山楂脯、海棠脯、杏脯、菠萝(片、块、芯)、木瓜(条、粒)、姜糖片）、话化类（话梅、话李、话杏、九制陈皮、五香山楂片、甘草榄、甘草金橘）、果丹(饼)类（百草丹、陈皮丹、柠檬丹、冰梅丹、酸梅丹、果皮丹、山楂丹、佛手丹）、果糕类（酸角糕、百香果糕、山楂糕、山楂条、果丹皮、金桔）应符合 GB 14884 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
性 状	固体，具有产品特有的形态	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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)	≤ 20.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
^a 展青霉素/(μg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.185
注:*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^a 仅限于添加了苹果类、山楂类的产品。		

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	100	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
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

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、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（蜜饯红果、蜜饯海棠、蜜饯椴椴、糖青梅、糖桂花、糖玫瑰花、糖佛手、蜜金柑、无花果、苏橘饼、金丝金橘、苏式话梅、九制陈皮、糖杨梅、糖樱桃、糖冬瓜条、金丝蜜枣、金桔饼、糖桔饼、糖藕片、糖姜片、糖金桔、糖莲子、糖荸荠、青红丝、蔓越莓干）、凉果类（青梅、陈皮梅、冰糖杨梅、丁香李雪花应子、八珍梅、梅味金桔）、果脯类【苹果脯、梨脯、桃脯、沙果脯、枣脯、香果脯、青梅脯、山楂脯、海棠脯、杏脯、菠萝(片、块、芯)、木瓜(条、粒)、姜糖片】、话化类（话梅、话李、话杏、九制陈皮、五香山楂片、甘草榄、甘草金橘）、果丹(饼)类（百草丹、陈皮丹、柠檬丹、冰梅丹、酸梅丹、果皮丹、山楂丹、佛手丹）、果糕类（酸角糕、百香果糕、山楂糕、山楂条、果丹皮、金桔）中的一种或几种为原料，经原料验收、挑选或不挑选、混合或不混合、定量包装而制成的蜜饯。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，参照相关国家标准制订本企业标准，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。

郑州辰丰食品有限公司