



411861S-2023

濮阳妍美食品有限公司企业标准

Q/PYM 0002S-2023

蜜饯制品

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

濮阳妍美食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由濮阳妍美食品有限公司提出。

本标准由濮阳县市场监督管理局和濮阳妍美食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘利朵、张孝增。

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。

本标准适用于以外购蜜饯【枣、山楂、桔、乌梅、青梅、苹果、香蕉、桂圆、荔枝、橙、柠檬、柚、西柚、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、火龙果、菠萝蜜、桑葚、无花果、梨、芒果、杨梅、柿子、李子、桃、枇杷、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、杏、沙棘、胡萝卜、番茄、姜、冬瓜、南瓜、马铃薯、山芋、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种】为主要原料，添加食用葡萄糖、全糖粉、低聚木糖、低聚果糖、乳粉、果蔬酵素粉、风味乳发酵粉（外购固体饮料）、抹茶粉、可可粉、果蔬粉/干制品【枣、山楂、桔、乌梅、青梅、苹果、香蕉、桂圆、荔枝、橙、柠檬、柚、西柚、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、火龙果、菠萝蜜、桑葚、无花果、梨、芒果、杨梅、柿子、李子、桃、枇杷、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、杏、沙棘、胡萝卜、番茄、姜、冬瓜、南瓜、马铃薯、山芋、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种为主料，添加或不添加银耳】、椰蓉、花生碎、核桃碎、熟芝麻、饼干碎、膨化谷物碎、桂花、茉莉花、重瓣红玫瑰、关山樱花、菊粉中的一种或几种，经原料验收、分拣、裹粉、包装、加工而成的即食蜜饯制品。

根据所有原辅料不同，产品分类为不同类型的蜜饯制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖、全糖粉、低聚木糖、低聚果糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 果蔬酵素粉应符合 Q/XMQH 0021S（详见附录 B）和 GB 7101 的规定。
- 2.1.5 风味乳发酵粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.6 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.7 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉/干制品应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.10 花生碎、核桃碎、熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 饼干碎应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.12 膨化谷物碎应符合 GB 17401 的规定。

2.1.13桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.14关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。

2.1.15菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。

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	取样品适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，尝其滋味；或按照GB 14884规定的方法进行检验
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
性状	具有产品应有的性状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 35	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.7 (除 a 外) ^a 0.25	GB 5009.12
^b 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注1: a仅适用于以蜜饯【胡萝卜、番茄、姜、冬瓜、南瓜、马铃薯、山芋、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头】为主料的产品；
b仅适用于以蜜饯【山楂、苹果】为主料的产品；添加果蔬粉/干制品【山楂】的产品。

注2: *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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
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
注: a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

附录 A:

Q/XMQH

全宏（厦门）生物科技有限公司

Q/XMQH 0021S-2021

果蔬酵素固体饮料

厦门市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 0592350715S-(2021)
备案日期: 2021年09月02日
该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目
和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2021-07-20 发布

2021-07-30 实施

全宏（厦门）生物科技有限公司 发布

前 言

本标准编写格式按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准中的感官指标和特性指标根据产品特征及配料制定，污染物指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，微生物指标参考 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》及《饮料产品生产许可条件审查细则》制定，食品添加剂依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。

本标准由全宏（厦门）生物科技有限公司提出。

本标准由全宏（厦门）生物科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：郑德胜、王淑芳。

果蔬酵素固体饮料

1 范围

本标准规定了果蔬酵素固体饮料的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以果蔬粉、酶制剂为主要原料，根据生产适量添加谷物粉、植物粉、麦芽糊精、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨糖醇为辅料，经配料、混合搅拌、烘干杀菌、包装等工艺制成的果蔬酵素固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 29602 固体饮料
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 4806.3 食品安全国家标准 搪瓷制品
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

Q/XMGH 0021S-2021

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
 GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005] 定量包装商品计量监督管理办法
 国家质量监督检验检疫总局令第123号[2009] 食品标识管理规定（修订版）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 果蔬粉、植物粉：应符合 GB/T 29602 或供应商企业标准的规定。
 3.1.2 酶制剂：应符合 GB 1886.174 的规定。
 3.1.3 谷物粉：应符合 GB 19640 的规定。
 3.1.4 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
 3.1.5 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
 3.1.6 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
 3.1.7 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的规定。

3.2 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	呈具有产品固有的均匀色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在明亮的自然光线下肉眼观察其色泽、组织形态、杂质，并嗅闻其气味，口尝其滋味。
组织形态	具有产品应有的组织形态，无明显结块	
滋味气味	具有本品固有的滋味和气味，无霉味及其他不良异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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/100 g	≤ 15	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
锡（以 Sn 计）*, mg/kg	≤ 150	GB 5009.16

* 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。

3.4 菌落总数、大肠菌群指标

菌落总数、大肠菌群指标应符合表3的规定。

表3 菌落总数、大肠菌群指标

项 目	采样方案及限量 ^a				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3

Q/XMGH 0021S-2021

霉菌/ (CFU/g)	≤	50	GB 4789.15
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。			

表 4

3.5 致病菌指标

致病菌指标应符合表 4 的规定。

表 5 致病菌指标

致病菌	采样方案及限量 ^a (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 注 1: 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号 [2005] 《定量包装商品计量监督管理办法》规定, 按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一班组、同一生产线生产的同一规格的产品为一组批。

4.2 抽样

同一批次产品抽取样品不少于 2kg。样品分成两份, 一份用于检验, 一份留样备查。用于微生物检验的样品不少于 5 袋。

4.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

4.3.1 出厂检验

产品出厂前, 应由生产厂的检验部门按本标准规定进行出厂检验。经检验合格后方可出厂。出厂检验项目: 感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准所规定的全部指标要求。正常生产时, 每半年进行一次型式检验; 有下列情况之一时, 也应进行型式检验。

- 新产品试制鉴定时;
- 原料来源、关键工艺或生产设备有明显改变时;
- 连续停产三个月以上重新恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 国家有关食品质量安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

4.4 判定规则

Q/XMQH 0021S-2021

检验结果全部符合本标准要求时,判定该批产品合格。理化指标如有不符合本标准要求时,允许从该批产品中加倍抽样复检一次,复检结果仍有不合格项,则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品预包装上的食品标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

5.2.1 产品内包装用符合 GB 4806.3 规定的搪瓷制品,或用符合 GB 4806.4 规定的陶瓷制品,或用符合 GB 4806.5 规定的玻璃制品,或用符合 GB 4806.6 规定的塑料树脂制品,或用符合 GB 4806.7 的塑料制品,或用符合 GB 4806.8 的纸或纸板制品,或用符合 GB 4806.9 规定的金属制品。包装物应清洁、干燥、无异味,封口应严密、防潮。

5.2.2 产品运输包装采用符合 GB/T 8946 规定的塑料编织袋或符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥,并有防雨、防晒设施,不得与有害、有毒、有异味的物品混装、混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸,严禁抛掷、重压。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内,避免日晒、雨淋或靠近热源,严禁与有害、有毒、有腐蚀性、有异味或水分较高的物品混贮。

5.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下,包装完整未经启封的产品保质期以标签标示为准。

编制说明

本标准适用于以外购蜜饯【枣、山楂、桔、乌梅、青梅、苹果、香蕉、桂圆、荔枝、橙、柠檬、柚、西柚、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、火龙果、菠萝蜜、桑葚、无花果、梨、芒果、杨梅、柿子、李子、桃、枇杷、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、杏、沙棘、胡萝卜、番茄、姜、冬瓜、南瓜、马铃薯、山芋、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种】为主要原料，添加食用葡萄糖、全糖粉、低聚木糖、低聚果糖、乳粉、果蔬酵素粉、风味乳发酵粉（外购固体饮料）、抹茶粉、可可粉、果蔬粉/干制品【枣、山楂、桔、乌梅、青梅、苹果、香蕉、桂圆、荔枝、橙、柠檬、柚、西柚、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、火龙果、菠萝蜜、桑葚、无花果、梨、芒果、杨梅、柿子、李子、桃、枇杷、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、杏、沙棘、胡萝卜、番茄、姜、冬瓜、南瓜、马铃薯、山芋、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种为主料，添加或不添加银耳】、椰蓉、花生碎、核桃碎、熟芝麻、饼干碎、膨化谷物碎、桂花、茉莉花、重瓣红玫瑰、关山樱花、菊粉中的一种或几种，经原料验收、分拣、裹粉、包装、加工而成的即食蜜饯制品。

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 14884《食品安全国家标准 蜜饯》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳妍美食品有限公司