



410883S-2024

商丘市合之堂食品有限公司企业标准

Q/SHS 0001S-2024

复配蜜饯

2024-04-10 发布

2024-04-10 实施

商丘市合之堂食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由商丘市合之堂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈锁。

H N
Q B

复配蜜饯

1 范围

本标准规定了复配蜜饯的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购蜜饯【青梅、乌梅、情人梅、蜜枣、加应子、李梅、枣、山楂、桔、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、库拉索芦荟凝胶、果蔬酵素粉（外购固体饮料，配料详见附录A）、抹茶粉、可可粉、菊粉中的一种或几种，添加或不添加抗坏血酸（又名维生素C）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经原料验收、分拣、搅拌、包装加工而成的即食复配蜜饯。

根据所有原辅料不同，产品分类为不同类型的复配蜜饯。

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 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。

2.1.4 果蔬酵素粉应符合 GB 7101 的规定。

2.1.5 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.6 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.7 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。

2.1.8 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.10 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.11 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.12 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.13 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。

2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	具有产品应有的性状	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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

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
水分，g/100g	≤ 35	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤ 1.5	GB 22255 或 GB 5009.298
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg	^b 50 ^c 20	GB 5009.185

注1：a仅适用于添加该种食品添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1；

b仅适用于以蜜饯（山楂、苹果）为主料的产品；

c仅适用于除b外的其他含苹果、山楂及其制品的产品；

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

Q/SHS 0001S-2024						
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

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，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:

果蔬酵素粉：以枣、山楂、桔、乌梅、苹果、香蕉、桂圆、荔枝、橙、柚、西柚（葡萄柚）、柑橘、柠檬、青梅、菠萝、番荔枝、火龙果、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（西番莲）、杏、沙棘、甘蔗、杨桃、石榴、菠菜、芹菜、青菜、上海青、生菜、茼蒿、空心菜、苋菜、香菜、茼蒿、芥菜、木耳菜、油麦菜、白菜、菜薹、甘蓝、花椰菜、西兰花、萝卜、芥菜、胡萝卜、雪菜（雪里蕻）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、韭菜、番茄（西红柿）、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、土豆（马铃薯）、山芋、红薯、紫薯、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、竹笋、芦笋、莲藕、茭白、芡实、菱角、荸荠（马蹄）、玉米、黄秋葵、百合、姜、茼蒿、茭白、苤蓝、豌豆、菜豆、番薯叶、芥蓝、小松菜、莲雾、甜菜梗、豌豆苗为主要原料，添加酵母、发酵粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、嗜酸乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、鼠李糖乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种中的一种或几种，添加或不添加水、麦芽糊精、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、抗坏血酸（又名维生素 C）、山梨糖醇中的一种或几种。

编制说明

本标准适用于以外购蜜饯【青梅、乌梅、情人梅、蜜枣、加应子、李梅、枣、山楂、桔、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、库拉索芦荟凝胶、果蔬酵素粉（外购固体饮料，配料详见附录A）、抹茶粉、可可粉、菊粉中的一种或几种，添加或不添加抗坏血酸（又名维生素C）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经原料验收、分拣、搅拌、包装加工而成的即食复配蜜饯。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。

商丘市合之堂食品有限公司

QB