



411136S-2024



夏邑县恒锦食品有限公司企业标准

Q/SHJ 0001S-2024

酵素粉复配蜜饯

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

夏邑县恒锦食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性文件。

本标准由夏邑县恒锦食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵文杰。

H N

Q B

酵素粉复配蜜饯

1 范围

本标准规定了酵素粉复配蜜饯的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜜饯（青梅、乌梅、情人梅、蜜枣、加应子、李梅中的一种或几种）为主要原料，添加外购的果蔬酵素粉（原辅料及工艺见附录 A），添加或不添加库拉索芦荟凝胶、葡萄糖、抹茶粉、药食同源粉（决明子粉、荷叶粉）、冬瓜粉、山梨酸钾、白芸豆提取物、益生元（低聚果糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、大豆低聚糖、水苏糖、抗性糊精、低聚异麦芽糖）中的一种或几种为辅料，经脱包、分拣、搅拌、包装加工而成的酵素粉复配蜜饯。

根据原料不同分为：酵素粉青梅、酵素粉乌梅、酵素粉情人梅、酵素粉蜜枣、什锦酵素粉蜜饯。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 青梅、乌梅、情人梅、蜜枣、加应子、李梅应符合 GB 14884 的规定。
- 果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部[2008]12 号公告《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品》的规定。
- 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 药食同源粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 冬瓜粉应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂霉变、无杂质，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 白芸豆提取物应符合 T/CCCMHPIE 1.26 的规定。
- 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 抗性糊精应符合卫生部关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告[2012]16 号的规定。
- 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，将样品熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味
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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
水分，g/100g	≤ 20	GB 5009.3
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

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 平板计数法
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 样品的采样和处理按 GB 4789.1 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，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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A

果蔬酵素粉（固体饮料）【蔬果植物酵素(柠檬、青梅、甘薯、菠萝、芦笋、橙子、油菜、空心菜、番薯叶、香蕉、菠菜、芥菜、芥蓝、小白菜、番石榴、葡萄、金桔、西兰花、苋菜、李子、丝瓜、水梨、冬瓜、苦瓜、西瓜、西红柿、豆薯、菜豆、小松菜、莲雾、甜菜梗、甜椒、木耳菜、茼蒿、南瓜、芹菜、萝卜、甜瓜、哈密瓜、西番莲、葡萄柚、荔枝、豌豆苗、火龙果、草莓、玉米、胡萝卜、甜豌豆、樱桃中的一种或几种),经清洗、切片,添加酵母、发酵粘液乳杆菌、植物乳植杆菌发酵完成后,过滤、干燥、混合、研磨成粉,添加麦芽糊精、山梨糖醇调配、过筛等工序包装而成】。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以蜜饯（青梅、乌梅、情人梅、蜜枣、加应子、李梅中的一种或几种）为主要原料，添加外购的果蔬酵素粉（原辅料及工艺见附录 A），添加或不添加库拉索芦荟凝胶、葡萄糖、抹茶粉、药食同源粉（决明子粉、荷叶粉）、冬瓜粉、山梨酸钾、白芸豆提取物、益生元（低聚果糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、大豆低聚糖、水苏糖、抗性糊精、低聚异麦芽糖）中的一种或几种为辅料，经脱包、分拣、搅拌、包装加工而成的酵素粉复配蜜饯。

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。

夏邑县恒锦食品有限公司

H N
Q B