



413628S-2025



濮阳轻时光食品有限公司企业标准

Q/PQS 0001S-2025

蜜饯

2025-12-17 发布

2025-12-17 实施

濮阳轻时光食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳轻时光食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：甘永振。

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。

本标准适用于以蜜饯（山楂、蓝莓、西柚）中的一种为原料，经原料验收、挑拣、包装而成的蜜饯。按原料不同，可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 蜜饯（山楂、蓝莓、西柚）应符合 GB 14884 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	具有原物料特有的性状	
色 泽	具有原料固有的色泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	从样品中取出 1 袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。

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	≤ 30 (仅适用于山楂蜜饯)	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计），g/100g	≤ 80 (仅适用于山楂蜜饯)	GB/T 10782
	≤ 85 (仅适用于蓝莓蜜饯、西柚蜜饯)	
氯化钠（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20 (仅适用于蓝莓蜜饯)	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 20.0 (仅适用于山楂蜜饯)	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 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15

注 1: a 样品的采样及处理按 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 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

食品添加剂使用应符合 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：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、大肠菌群的检验。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（山楂、蓝莓、西柚）中的一种为原料，经原料验收、挑拣、包装而成的蜜饯。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 GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》相关要求制定本企业标准，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。

濮阳轻时光食品有限公司

H N

Q B