



412599S-2025



夏邑县桥南食品有限公司企业标准

Q/XQS 0001S-2025

# 青梅蜜饯

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

夏邑县桥南食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由夏邑县桥南食品有限公司提出。

本标准起草单位：夏邑县桥南食品有限公司。

本标准主要起草人：穆志威。

H N

Q B

# 青梅蜜饯

## 1 范围

本标准规定了青梅蜜饯的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糖渍青梅为主要原料，加入葡萄糖粉、抹茶粉中的一种或两种，经混合搅拌、包装而成的可直接食用的青梅蜜饯。

根据所用原料不同，分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 糖渍青梅应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.2 葡萄糖粉应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 抹茶粉应符合 GB/T 34778 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 |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气滋味，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       | ≤ 35.0 | GB 5009.3  |
| 总糖（以葡萄糖计），g/100g | ≤ 85   | GB/T 10782 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.7  | GB 5009.12 |

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 <sup>a</sup> 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  |
| 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. 46 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

应符合 GB 14881 和 GB 8956 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。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以糖渍青梅为主要原料，加入葡萄糖粉、抹茶粉中的一种或两种，经混合搅拌、包装而成的可直接食用的青梅蜜饯。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》制定本企业标准，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。

夏邑县桥南食品有限公司

H N

Q B