



412016S-2017



郑州舌里食品有限公司企业标准

Q/ZSL 0001S-2017

---

# 蜜饯

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

---

郑州舌里食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由郑州舌里食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋己清。

H N

Q B

# 蜜饯

## 1 范围

本标准规定了蜜饯的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蜜饯类（蜜饯红果、蜜饯海棠、蜜饯椴椴、糖青梅、糖桂花、糖玫瑰花、糖佛手、蜜金柑、无花果、苏橘饼、金丝金橘、苏式话梅、九制陈皮、糖杨梅、糖樱桃、糖冬瓜条、金丝蜜枣、金桔饼、糖桔饼、糖藕片、糖姜片、糖金桔，糖莲子、糖荸荠、青红丝、蔓越莓干）、凉果类（青梅、陈皮梅、冰糖杨梅、丁香李雪花应子、八珍梅、梅味金桔）、果脯类（苹果脯、梨脯、桃脯、沙果脯、枣脯、香果脯、青梅脯、山楂脯、海棠脯、杏脯、菠萝(片、块、芯)、木瓜(条、粒)、姜糖片）、话化类（话梅、话李、话杏、九制陈皮、五香山楂片、甘草榄、甘草金橘）、果丹(饼)类（百草丹、陈皮丹、柠檬丹、冰梅丹、酸梅丹、果皮丹、山楂丹、佛手丹）、果糕类（酸角糕、百香果糕、山楂糕、山楂条、果丹皮、金桔）中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、计重称量、包装而制成的蜜饯。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

蜜饯类（蜜饯红果、蜜饯海棠、蜜饯椴椴、糖青梅、糖桂花、糖玫瑰花、糖佛手、蜜金柑、无花果、苏橘饼、金丝金橘、苏式话梅、九制陈皮、糖杨梅、糖樱桃、糖冬瓜条、金丝蜜枣、金桔饼、糖桔饼、糖藕片、糖姜片、糖金桔，糖莲子、糖荸荠、青红丝、蔓越莓干）、凉果类（青梅、陈皮梅、冰糖杨梅、丁香李雪花应子、八珍梅、梅味金桔）、果脯类（苹果脯、梨脯、桃脯、沙果脯、枣脯、香果脯、青梅脯、山楂脯、海棠脯、杏脯、菠萝(片、块、芯)、木瓜(条、粒)、姜糖片）、话化类（话梅、话李、话杏、九制陈皮、五香山楂片、甘草榄、甘草金橘）、果丹(饼)类（百草丹、陈皮丹、柠檬丹、冰梅丹、酸梅丹、果皮丹、山楂丹、佛手丹）、果糕类（酸角糕、百香果糕、山楂糕、山楂条、果丹皮、金桔）应符合 GB 14884 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	应具有与其原料相应的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味与气味	具有原料应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有原料应有的状态，无霉变	

杂质	无正常视力可见外来异物	
----	-------------	--

### 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	≤ 20.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
<sup>a</sup> 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 a 仅限于添加了苹果类、山楂类的产品。		

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

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 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, /CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 第二法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1执行; 注: 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。					

### 2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

### 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、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

## 编制说明

蜜饯是以蜜饯类（蜜饯红果、蜜饯海棠、蜜饯椴椴、糖青梅、糖桂花、糖玫瑰花、糖佛手、蜜金柑、无花果、苏橘饼、金丝金橘、苏式话梅、九制陈皮、糖杨梅、糖樱桃、糖冬瓜条、金丝蜜枣、金桔饼、糖桔饼、糖藕片、糖姜片、糖金桔、糖莲子、糖荸荠、青红丝、蔓越莓干）、凉果类（青梅、陈皮梅、冰糖杨梅、丁香李雪花应子、八珍梅、梅味金桔）、果脯类（苹果脯、梨脯、桃脯、沙果脯、枣脯、香果脯、青梅脯、山楂脯、海棠脯、杏脯、菠萝(片、块、芯)、木瓜(条、粒)、姜糖片）、话化类（话梅、话李、话杏、九制陈皮、五香山楂片、甘草榄、甘草金橘）、果丹(饼)类（百草丹、陈皮丹、柠檬丹、冰梅丹、酸梅丹、果皮丹、山楂丹、佛手丹）、果糕类（酸角糕、百香果糕、山楂糕、山楂条、果丹皮、金桔）中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、计重称量、包装而制成的蜜饯（分装）。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了蜜饯的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

郑州舌里食品有限公司

2017年08月02日

QB