ICS 67.080.01
X 24

Q/HCGM

海南省食品安全企业标准

Q/HCGM 0006S—2018
代替 Q/HCGM 0006S—2015

蜜饯

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号：460064S-2018
有效期：2018年1月25日
至2021年1月24

2018-01-01 发布　　2018-01-20 实施

海南鸿琛工贸有限公司　　发布

前　言

本标准代替Q/HCGM 0006S—2015《蜜饯》。

本标准与Q/HCGM 0006S—2015相比较，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由海南鸿琛工贸有限公司提出。

本标准由海南鸿琛工贸有限公司起草。

本标准主要起草人：苏鸿儒、余佐其。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HCGM 6-2003、Q/HCGM 6-2005、Q/HCGM 6-2008、Q/HCGM 6-2012、Q/HCGM 0006S-2013、Q/HCGM 0006S—2015。

蜜饯

1 范围

本标准规定了蜜饯的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输及贮存的要求。

本标准适用于以新鲜水果为主要原料，添加白砂糖、食用盐、防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸钾等）甜味剂（安赛蜜、糖精钠、甜蜜素、阿斯巴甜等）、着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等）等为辅料，经腌制、包装制成加工而成的蜜饯产品的生产控制、检验、贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
GB 1886.18 食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠
GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4479.1 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红
GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8956 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10782 蜜饯通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令第123号 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 蜜饯类

以水果为主要原料，经糖（蜜）熬煮浸渍，添加或不添加食品添加剂，或略干带有湿润糖液面或浸渍在浓糖液中的湿态制品。按所用产品原料不同分为：椰子片、杏脯、菠萝片、红薯脯、金丝枣、糖姜片等。

3.2 凉果类

以果蔬为主要原料，经或不经糖熬煮、浸渍或腌制，添加或不添加食品添加剂等，经不同处理后制成的具有浓郁香味的干态制品。按所用产品原料不同分为：无花果、龙眼干果、葡萄干、桂圆肉、红枣、黑枣等。

3.3 话化类

以水果为主要原料，经腌制、添加或不添加食品添加剂，添加或不添加糖，添加或不添加甘草制成的干态制品。按所用产品原料不同分为：青梅、杨梅、话梅、乌梅、辣橄、九制橄、甘草橄、甘草金橘、芒果干等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水果或蔬菜：应新鲜，无腐烂变质、无病虫害，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.2 白砂糖：符合 GB/T 317 标准要求。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。

4.1.4 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的要求。

4.1.5 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。

4.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）：应符合 GB 1886.37 的要求。

4.1.7 糖精钠：应符合 GB 1886.18 的要求。

4.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）：应符合 GB 1886.47 的要求。

4.1.9 苋菜红：应符合 GB 4479.1 的要求。

4.1.10 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的要求。

4.1.11 日落黄：应符合 GB 6227.1 的要求。

4.1.12 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的要求。

4.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽自然，呈现该产品正常色泽	取适量试样置于白色搪瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味和滋味	具有该产品特有的气味和滋味，无异味	
性状	具有该品种应有的形态，形态完整或基本完整	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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
	蜜饯类	凉果类	话化类（含糖）	
水分，g/100g ≤	30.0	35.0	35.0	GB 5009.3
盐分（以NaCl计），g/100g ≤	—	—	15.0	GB 5009.44
总糖（以葡萄糖计），g/100g ≤	80.0	75.0	60.0	GB 5009.7 和 GB/T 5009.8
山梨酸钾，g/kg ≤	0.5			GB 5009.28
苯甲酸钠，g/kg ≤	0.5			GB 5009.28
甜蜜素，g/kg ≤	1.0	8.0		GB 5009.97
糖精钠，g/kg ≤	1.0	5.0		GB 5009.28
阿斯巴甜，g/kg ≤	2.0			GB 5009.263
柠檬黄，g/kg ≤	0.1			GB 5009.35

表 2 理化指标（续）

项目	指标			检验方法
日落黄，g/kg ≤	0.1			GB 5009.35
苋菜红，g/kg ≤	0.05			GB 5009.35
亮蓝，g/kg ≤	—	0.025	—	GB 5009.35
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5			GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.9			GB 5009.12
二氧化硫残留量，g/kg ≤	0.35			GB 5009.34
注：食品添加剂按产品标签标注进行相应检测。				

4.4 微生物限量

应符合表 3 的要求。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
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 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.24 执行。					

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 及表 2 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8956的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于2Kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门逐批检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、盐分、总糖、二氧化硫残留量和标签等。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

a) 产品正式投入生产时；
b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标签、标志

标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定，外包装纸箱的标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

包装材料应整洁、无破损，应符合GB 4806.1和GB 4806.5、GB 4806.7 、GB 4806.7的要求或GB 9683的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防晒、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品常温保存，应储存于阴凉、干燥、通风的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为8个月。