

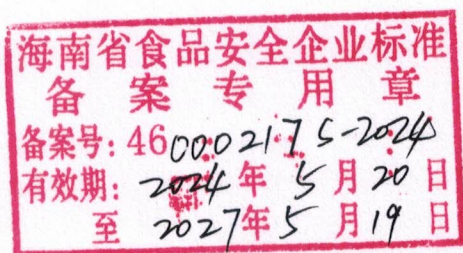
Q/HCS

海南省食品安全企业标准

Q/HCS 0008S—2024

代替 Q/HCS 0008S—2022

蜜饯



2024-04-10 发布

2024-05-20 实施

海南昌之茂食品有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/HCS 0008S—2022《蜜饯》。

本标准与Q/ HCS 0008S—2022相比，主要变化如下：

——引用最新版本的规范性引用文件。

——按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》修改铅的指标。

本标准由海南昌之茂食品有限公司提出。

本标准由海南昌之茂食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄昌茂、陈凌。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/ HCS 0008S—2019、Q/ HCS 0008S—2022。

蜜饯

1 范围

本标准规定了蜜饯的产品分类、技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定的经分类、溶糖、熬煮、调配制成的蜜饯产品的生产控制、检验和贮运等环节。

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 1886.183 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

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/T 5461 食用盐

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

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 4789.46 食品安全国家标准 食品 微生物学检验 生鲜果蔬及其制品、食用菌制品、坚果与籽类食品采样和检样处理

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.12 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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/T 10462 绿豆

GB/T 10782 蜜饯通则
 GB/T 12456 食品中总酸的测定方法
 GB/T 12947 鲜柑橘
 GB/T 19618 甘草
 GB/T 20398 核桃坚果质量等级
 GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 LS/T 3104 甘薯(地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯)
 LY/T 1747 杨梅质量等级
 NY/T 289 绿色食品 咖啡粉
 NY/T 424 绿色食品 鲜桃
 NY/T 426 绿色食品 柑桔
 NY/T 453 鲜红江橙
 NY/T 486 腰果
 NY/T 488 杨桃
 NY/T 489 木菠萝
 NY/T 490 椰子果
 NY/T 492 芒果
 NY/T 691 番木瓜
 NY/T 696 鲜杏
 NY/T 866 水蜜桃
 NY/T 1067 食用花生
 NY/T 1193 姜
 NY/T 1265 香柚
 NY/T 1437 榴莲
 NY/T 1583 莲藕
 NY/T 5177 无公害食品 菠萝
 SB/T 10051 丁香榄
 SB/T 10052 雪花应子
 SB/T 10087 话梅(类)技术条件
 SB/T 10092 山楂
 DB46/T 23 香蕉质量、包装、标志及贮运
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

产品分类按照GB/T 10782的规定,分为凉果类、化话类、果脯类、糖渍类、糖霜类、果糕类。

3.1 凉果类

分别以山楂、榄、姜、杏子、柠檬、仁面、蜜桃、野乌梅、杨梅、菠萝、槟榔干、腰果干、无花果为主要原料,在糖渍或糖煮过程中,添加糖精钠、香料等,成品具有浓郁香味的、表面呈干态的凉果。

产品有：杏仁、核桃仁、甘糖柠檬、糖山楂、蜜饯桃脯、糖乌榄、甘草梅、情人梅、雪花杏子、六味姜、红姜条、辣榄、九制榄、丁香榄、五香榄、柠檬、泰芒条、桂花姜、五味姜、甘桃片（杨桃干片）、香蜜桃、野乌梅、话杨梅、无花果、腰果仁、菠萝片等。

3.2 化话类

分别以李子、杏子、陈皮、榄、杨梅、芒果、木瓜、菠萝蜜、榴莲、杨桃、香蕉为主要原料，经盐渍、糖渍（或不糖渍），干燥等工艺制成的制品，分为不加糖和加糖两类。产品有：话梅（话梅皇）、话李、话杏、九制陈皮、巧制陈皮梅、甘草柑桔、相思梅、甘草榄、九制榄、杨梅干、芒果干、木瓜片、菠萝蜜片、榴莲、杨桃、香蕉片等。

3.3 果脯类

分别以杨梅、榄、姜、杏子、蜜桃、芒果、木瓜、菠萝蜜、榴莲、柠檬、杨桃、香蕉、南瓜为主要原料，经糖渍，干燥工艺制成的略有透明感表面无糖霜析出的制品。产品有：黄金梅、糖青梅、糖子姜、杏脯肉、桃脯、奶油梅、糖酥姜、芒果脯、木瓜脯、菠萝蜜脯、榴莲脯、柠檬脯、杨桃脯、香蕉脯、南瓜脯等。

3.4 糖渍类

分别以杨梅、姜、杏子、芒果、木瓜、菠萝蜜、椰子肉、榴莲、柠檬、杨桃为主要原料，经糖（蜜）渍，熬煮或浸渍加工制成带有湿润糖液面或浸渍在一定浓度的糖液中，略有透明感的湿态的糖渍蜜饯。产品有：化皮榄、黄金梅、糖青梅、糖子姜、杏脯肉、奶油梅、糖酥姜、芒果肉、木瓜肉、菠萝蜜肉、椰子肉、榴莲肉、柠檬肉、杨桃肉、香蕉、南瓜等。

3.5 糖霜类

分别以冬瓜、柑桔、马蹄、莲藕、姜、椰肉、木瓜、姜片、椰子肉、芒果、杨桃、车李子、菠萝蜜、榴莲、柠檬、香蕉、花生、甘薯为主要原料，经糖渍糖煮，干燥处理而制成的成品表面干燥，附有白色糖霜的干态的返砂蜜饯。产品有：糖冬瓜、糖柑桔、糖桔饼、糖马蹄、糖莲藕、糖瓜片、糖姜片、橙汁姜、糖椰片、糖椰片、甘薯片、糖姜片、糖椰角、糖车李子、芒果片、杨桃片、菠萝蜜片、榴莲片、柠檬片、香蕉片、腰果仁、南瓜片、甘薯片等。

3.6 果糕类

分别以冬瓜、柚皮、柑皮、果丹、椰子、咖啡、香蕉、菠萝蜜、木瓜、芒果、榴莲、杨桃、仁面为主要原料，经磨碎或打浆加工成酱状，添加辅助材料，并进行浓缩干燥，制成各种形状的果糕蜜饯。产品有：山楂糕、山楂饼、椰子糕、咖啡糕、香蕉糕、绿豆糕、南瓜糕、菠萝蜜糕、木瓜糕、芒果糕、榴莲糕、杨桃糕、仁面糕、水果什锦软糖（如：五星糖、QQ软糖、小馒头软糖、口哨糖、钙糖）等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 菠萝：应符合 NY/T 5177 的要求。
- 4.1.2 腰果：应符合 NY/T 486 的要求。
- 4.1.3 芒果：应符合 NY/T 492 的要求。
- 4.1.4 木瓜：应符合 NY/T 690 的要求。

- 4.1.5 椰子：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.6 榴莲：应符合 NY/T 1437 的要求。
- 4.1.7 杨桃：应符合 NY/T 488 的要求。
- 4.1.8 香蕉：应符合 DB46/T 23 的要求。
- 4.1.9 蜜桃：应符合 NY/T 866 的要求。
- 4.1.10 姜：应符合 NY/T 1193 的要求。
- 4.1.11 橙：应符合 NY/T 453 的要求。
- 4.1.12 花生：应符合 NY/T 1067 的要求。
- 4.1.13 甘薯：应符合 LS/T 3104 的要求。
- 4.1.14 杏仁：应符合 NY/T 696 和 GB/T 20452 的要求。
- 4.1.15 核桃：应符合 GB/T 20398 的要求。
- 4.1.16 杨梅：应符合 NY/T 1747 的要求。
- 4.1.17 榄：应符合 SB/T 10051 的要求。
- 4.1.18 话梅：应符合 SB/T 10087 的要求。
- 4.1.19 甘草：应符合 GB/T 19618 的要求。
- 4.1.20 柑桔：应符合 NY/T426 的要求。
- 4.1.21 山楂：应符合 SB/T 10092 的要求。
- 4.1.22 桃：应符合 NY/T 424 的要求。
- 4.1.23 莲藕：应符合 NY/T 1583 的要求。
- 4.1.24 柚：应符合 NY/T 1265 的要求。
- 4.1.25 咖啡粉：应符合 NY/T 289 的要求。
- 4.1.26 绿豆：应符合 GB/T10462 的要求。
- 4.1.27 菠萝蜜：应符合 NY/T 489 的要求。
- 4.1.28 无花果、南瓜、开心果、李子、陈皮、柠檬、仁面、七星果、野乌梅、马蹄：应新鲜、无病虫害、无腐败变质及异味，还应符合 GB2762 和 GB2763 的要求。
- 4.1.29 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.30 食盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.1.31 糖精钠：应符合 GB 1886.18 的要求。
- 4.1.32 苯甲酸：应符合 GB 1886.183 的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求				检验方法
	凉果、化话类	糖渍、果脯类	糖霜类	果糕类	
色 泽	具有该产品应有的色泽,色泽基本均匀,无过焦和发黑现象	具有该产品应有的色泽,色泽基本均匀,略有透明感	具有该产品应有的色泽,色泽基本均匀,表面附有白色糖霜	具有该产品应有的色泽,色泽基本均匀	GB/T 10782
滋味与气味	具有该品种应有的滋味、甜咸适中,无异味	具有该品种应有的滋味、口感较甜,无异味	具有该品种应有的滋味、口感较甜、无异味	具有该品种应有的滋味、口感甜,无异味	

表 1 感官要求（续表）

项 目	要 求				检验方法
	凉果、化话类	糖渍、果脯类	糖霜类	果糕类	
性 状	块状、片状、条状、粒状或该品种应有的形状，表面呈干态	各种形状、厚薄、大小基本一致，，略有透明感的湿态的糖渍蜜饯。	各种形状、厚薄、大小基本一致，表面干燥	各种形状的果糕蜜饯	
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 的要求。

表 2 理化指标

类别 项目 指标		凉果、化话类	糖渍、果脯类	糖霜类	果糕类	检验方法
总糖（以葡萄糖计），g/100	≤	70.0	70.0	85.0	80.0	GB 5009.8
食盐（以 NaCl 计），g/100	≤	35.0	—	—	—	GB 5009.44
还原糖（以葡萄糖计），g/100	≤	30.0	30.0	30.0	30.0	GB 5009.7
糖精钠，g/kg	≤	5.0	1.0	1.0	1.0	GB 5009.28
苯甲酸，g/kg	≤	0.5	—	0.5	—	GB 5009.28
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.7				GB 5009.12
二氧化硫残留量，g/kg	≤	0.35				GB 5009.34

4.4 微生物指标

应符合表3要求。

表 3 微生物指标

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	30	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 第二法

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.46 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 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

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 10 个独立包装(总量不少于 2kg),3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验,5 个包装样品用于微生物指标检验,2 个包装样品用于留样,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

产品出厂前,须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目为:感官、净含量、水分、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群等。

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) 主要原辅料来源有较大改变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 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.7的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输用外包装纸箱应符合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；运输时应防雨、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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内；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，凉果类、化话类产品保质期为12个月；糖渍类产品保质期为9个月；糖霜类、果糕类产品保质期为6个月。
