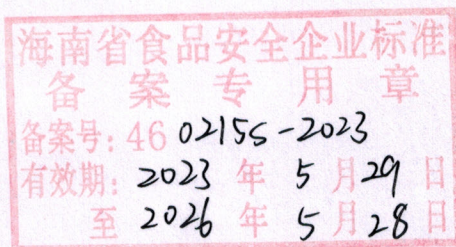


Q/XQJ

海南省食品安全企业标准

Q/XQJ 0001S—2023

蜜 饯



2023 - 05 - 01 发布

2023 - 05 - 30 实施

琼海新奇佳食品贸易有限公司

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。

本标准由琼海新奇佳食品贸易有限公司提出。

本标准由琼海新奇佳食品贸易有限公司起草。

本标准主要起草人：黄培剑、陈文彬。

本标准首次发布。

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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以新鲜果蔬为主要原料，添加白砂糖、食用盐，添加防腐剂（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、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等）等食品添加剂为辅料，经腌制、包装等生产工艺制成的蜜饯的生产控制、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 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.12 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/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
 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/T 5461 食用盐
 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 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
 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

3.1 蜜饯类

蜜饯类包括：椰子角、椰子片、香甜木瓜、姜片。

3.2 凉果类

凉果类包括：乌梅、红椰肉、香脆木瓜、酸甜芒果。

3.3 话化类

话化类包括：芒果干、椰香榄。

3.4 果脯类

果脯类包括：苹果脯、桃脯。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 果蔬：应选用新鲜的果蔬，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/T 5461 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 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的要求
- 4.1.10 苋菜红：应符合 GB 4479.1 的要求。
- 4.1.11 胭脂红：应符合 GB 1886.220 的要求。
- 4.1.12 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的要求。
- 4.1.13 日落黄：应符合 GB 6227.1 的要求。
- 4.1.14 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的要求。
- 4.1.15 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。

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皿中，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	果脯类	
水分，%	≤ 35.0	—	35.0		GB 5009.3
氯化钠（以NaCl计），%	≤ 8.0		15.0	—	GB 5009.44
总糖（以葡萄糖计），%	≤ 85.0	70.0	65.0	85.0	GB 5009.7 和 GB 5009.8 或 GB/T 10782
山梨酸钾，g/kg	≤ 0.5			0.3	GB 5009.28
苯甲酸钠，g/kg	≤ 0.5			0.3	GB 5009.28
甜蜜素，g/kg	≤ 1.0	8.0		1.0	GB 5009.97
糖精钠，g/kg	≤ 1.0	5.0		1.0	GB 5009.28
阿斯巴甜，g/kg	≤ 2.0			1.5	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	—	—	—	GB/T 5009.140
柠檬黄，g/kg	≤ 0.1				GB 5009.35
日落黄，g/kg	≤ 0.1			0.08	GB 5009.35
苋菜红，g/kg	≤ 0.05			0.04	GB 5009.35
胭脂红，g/kg	≤ 0.05				GB 5009.35

表 2 理化指标（续）

项 目	指 标				检验方法
	蜜饯类	凉果类	话化类	果脯类	
亮蓝，g/kg ≤	—	0.025	—	—	GB 5009.35
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上检测。					

4.4 微生物限量

应符合3的规定。

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	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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：样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 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规定的方法进行检测。

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

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10个独立包装（总量不少于1kg），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

产品出厂应经厂质检部检验，检验项目合格方可入库出厂。检验项目包括：感官、净含量、水分、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。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 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、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

产品采用复合铝箔袋作包装或塑料袋包装，包装材料应符合GB 9683或GB 4806.7的规定。外包装采用纸箱瓦楞包装，纸箱应符合GB/T 6543的要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

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，严禁与有害、有异味、易污染品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、防风、无异味的专用仓库内，仓库周围应无异气污染。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。

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。
