

ICS 67.080.10
X 24

Q/LD YD

海南省食品安全企业标准

Q/LD YD 0001S—2024

蜜饯制品

2024-11-05 发布

2024-12-30 实施

乐东裕登农业发展有限公司 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。

本标准由乐东裕登农业发展有限公司提出。

本标准由乐东裕登农业发展有限公司起草。

本标准起草人：杨礼招、余养珠。

本标准为首次发布。

蜜饯制品

1 范围

本标准规定了蜜饯制品的技术要求、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。

本标准适用于以新鲜水果(芒果、火龙果、蜜瓜、香蕉、凤梨、菠萝蜜、百香果、榴莲、绿橙、桃子、苹果、梨、柚子、椰子)为原料,添加或不添加白砂糖、麦芽糖浆、柠檬酸、甘油、焦亚硫酸钠、山梨酸钾、食品用香精,经原料前处理、分选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、切片或不切片、糖渍、干燥、挑选、包装等生产工艺制成的蜜饯制品的生产控制、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 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量

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 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 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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 20883 麦芽糖
 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
 GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜水果(芒果、火龙果、蜜瓜、香蕉、凤梨、菠萝蜜、百香果、榴莲、绿橙、桃子、苹果、梨、柚子、椰子):应新鲜、无腐烂、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、GB 2763.1 的规定。
- 3.1.2 麦芽糖浆:应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.3 白砂糖:应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 柠檬酸:应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.5 焦亚硫酸钠:应符合 GB 1886.7 的规定。
- 3.1.6 山梨酸钾:应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.7 食品用香精:应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.8 甘油:应符合 GB 29950 的规定。
- 3.1.9 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有该品种应有的色泽,色泽基本均匀一致	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
滋味、气味	具产品应有的气味和滋味,无异味	
状 态	具该品种应有的形态,无虫蛀、无霉变,无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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
总糖（以葡萄糖计），g/100g	≤ 85.0	GB 5009.7、GB 5009.8
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
山梨酸钾，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
二氧化硫残留量，g/kg	≤ 0.35	GB 5009.34
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 50.0	GB 5009.185

^a仅限于原料中有苹果的产品。

3.4 微生物限量

应符合表3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	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：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量

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

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 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。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样方法和数量

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。

6.3 出厂检验

产品应由生产厂的质量监督检验部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 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) 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异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 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。

7 标签、标志、包装、运输与贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的有关要求。运输包装的储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求，塑料瓶应符合 GB 4806.7 的要求，或采用符合食品安全相关国家标准要求的其他包装材料。产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 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。

7.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、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、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

产品在本标准规定的条件，产品保质期按产品标签标示执行。
