

Q/DWM

大理巍檬生物科技有限公司企业标准

Q/DWM 0002 S—2022

蜜饯

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 00 41 S- 2022
备案日期: 2022 年 10 月 18 日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2022 - 10 - 18 发布

2022 - 10 - 20 实施

大理巍檬生物科技有限公司

发布

前 言

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由大理巍檬生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：牟国友、杨丽娜。

全企业标
S-
年

蜜饯

1 范围

本标准规定了本标准规定了蜜饯产品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标识、 标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以冷冻或鲜果蔬、糖或糖类物质为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经清洗、挑选、成型、经糖或盐腌渍（或不腌渍）、烘干（或不烘干）、包装等工艺制成的蜜饯。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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。

3 产品分类

根据加工工艺不同分为：蜜饯类、果糕类、果丹类、果脯类、凉果类等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 果蔬：应成熟、新鲜、无腐烂、无虫蛀，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 其他辅料：应符合相应食品标准及规定，不得使用非食品原料及辅料。

4.2 生产工艺

原料验收→原料解冻（或不解冻）→拣果→清洗→成型→腌渍或不腌渍→熟制或不熟制→烘干或不烘干→内包装→外包装→检验→入库。

4.3 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	应具有相应品种应有的色泽、均匀一致	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,品尝滋味
滋味与气味	应具有相应品种应有的滋味、气味,无异味	
状态	应具有相应品种应有的状态,无霉变	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指标	检验方法
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量 应符合 GB 14884 的规定。

4.6.2 致病菌限量 应符合 GB 29921 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 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 规定的方法检验。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200个独立包装，抽取样品量不少于10个最小包装且总量不得少于2kg，样品平均分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应符合相关规定和要求。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产。
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任何一项不合格，则判定该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，可用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品卫生要求，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

备案单位（盖章）



备案单位主要负责人（签字）

门海政

2022年9月5日