

Q/DZM

云南滇之蜜食品加工有限公司企业标准

Q/DZM 0002 S—2023

调味蜜膏

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010197 S-2023

备案日期: 2023 年 05 月 16 日

2023 - 05 - 16 发布

2023 - 05 - 18 实施

云南滇之蜜食品加工有限公司

发布

前 言

我公司生产的调味蜜膏是以蜂蜜、饮用水、白砂糖、红糖、麦芽糖浆、葡萄糖等为原料，经配料、混合、加热或熬煮、包装制成。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》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、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 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南滇之蜜食品加工有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱兴亮、杨娇。

食品

号:53

期:

调味蜜膏

1 范围

本标准规定了调味蜜膏的技术要求，检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以蜂蜜、饮用水、白砂糖、红糖、麦芽糖浆、葡萄糖等为原料，经配料、混合、加热或熬煮、包装制成的调味蜜膏。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.2 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。
- 3.1.3 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.4 麦芽糖浆：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.5 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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	产品呈淡黄色至深黄色	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	甜、无不良气味	
状 态	常温下，产品呈粘稠状液体	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分, g/100g ≤	35.0	GB 5009.3

3.4 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3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

3.5 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 净含量

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

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取、抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），样品分为两份，1 份用于检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

标准备
3-
月

- c) 停产半年以上重新恢复生产时;
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中,若微生物指标有任一项不合格,则判定该批产品为不合格品,不得复检;其余指标若有不合格时,允许用留样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规定;封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放,不得重压。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、无异味的库房内;并有防尘、防蝇、防虫、防暑设施;产品离地、离墙堆放;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

章

日

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。

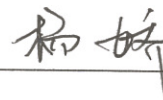
三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 04 月 14 日至 2023 年 4 月 21 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2023年 4 月 23 日



备案单位主要负责人（签字）

2023年 4 月 23 日