

Q/YML

云南米利食品有限公司企业标准

Q/YML 0006 S -2024

咖啡果皮蜜饯

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010174S-2024

备案日期: 2024 年 04 月 09 日

2024-04-09 发布

2024-04-11 实施

云南米利食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的咖啡果皮蜜饯是以新鲜咖啡果皮为主要原料，经挑选、清洗、脱壳等，辅以白砂糖、葡萄糖、食用盐等一种或多种辅料，经熬煮或不熬煮、浸泡或不浸泡、烘干或不烘干、裹糖粉或不裹糖粉、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、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 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》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。

本标准由云南米利食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘波。

省食品

号: 53

期:

咖啡果皮蜜饯

1 范围

本标准规定了咖啡果皮蜜饯的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜咖啡果皮为主要原料，经挑选、清洗、脱壳等，辅以白砂糖、葡萄糖、食用盐等一种或多种辅料，经熬煮或不熬煮、浸泡或不浸泡、烘干或不烘干、裹糖粉或不裹糖粉、包装等工艺加工制成的咖啡果皮蜜饯。

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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 咖啡果皮：应新鲜无污染、无霉烂、无虫蛀、无压伤、成熟度符合加工要求，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定
- 3.1.3 葡萄糖：应符合 GB 15203 的规定
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定
- 3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	指 标	检验方法
色 泽	色泽一致，具有本品固有的色泽。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，自然光下观察产品的色泽、组织形态、杂质，嗅其气味、尝其滋味。
气味、滋味	具有该产品固有的香气或滋味，无异味。	
组织形态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物。	

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 $\leq$	60	GB 5009.3
总糖 (以蔗糖计), g/100g $\geq$	5	GB 5009.8

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 $\leq$	0.64	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5.2 微生物限量应符合 GB 14884 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

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 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规定的方法测定。

3.9 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品应为同一批次的产品, 抽样基数不低于20kg。抽样重量不少于2kg, 抽取数量不少于10个最小包装, 抽取的样品分成2份, 1份检验, 1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

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规定的所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、工艺和生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有任一项不合格，可以用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 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

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

案章

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于 2024 年 02 月 20 至 2024 年 02 月 26 日在企业标准信息公共服务平台(<https://tbxt.qybz.org.cn/decLogin>)上进行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）

刘永

备案单位主要负责人（签字）

2024年02月20日

2024年02月20日