

# Q/DAX

## 大理市阿达暇食品有限公司企业标准

Q/DAX 0002 S—2020

### 阿达暇蜜饯

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5329 0021 S- 2020  
备案日期: 2020 年 4 月 28 日

云南省食品安  
备案号: 532  
备案日期:

2020 - 03 - 26 发布

2020 - 04 - 28 实施

大理市阿达暇食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的阿达暇蜜饯，以新鲜的食用花卉、青梅、木瓜（云南酸木瓜）、李子等果蔬为主要原料，添加食盐、白糖、红糖、蜂蜜、紫苏等辅料，经原料预处理、清洁、晾干、糖渍、调配或不调配、晒干或不晒干、包装等工艺制成阿达暇蜜饯。依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准作为组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由大理市阿达暇食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨金黎。

# 阿达暇蜜饯

## 1 范围

本标准规定了阿达暇蜜饯的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存、保质期。

本标准适用于以新鲜的食用花卉、青梅、木瓜（云南酸木瓜）、李子等果蔬为主要原料，添加食盐、白糖、红糖、蜂蜜、紫苏等辅料，经原料预处理、清洁、晾干、糖渍、调配或不调配、晒干或不晒干、包装等工艺制成阿达暇蜜饯。

## 2 规范性引用文件

本标准所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。

## 3 产品分类

根据原料和加工工艺不同分为：玫瑰酱（糖）、蜂蜜玫瑰酱（糖）、黑糖玫瑰酱（糖）、红糖玫瑰酱（糖）、紫苏木瓜、紫苏梅、鲜花木瓜、鲜花梅、木瓜蜜饯、雕梅、雕李、脆梅、脆李、木瓜酱、紫苏梅子酱、金银花酱（糖）、桂花酱（糖）、菊花酱（糖）。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 红玫瑰、青梅、木瓜、李子、紫苏、金银花、桂花、菊花：应新鲜、成熟度适中、无污染、无病虫害、无腐烂变质，并应符合相应食品安全标准的有关规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。

4.1.3 白糖：应符合 GB 317 的要求。

4.1.4 红糖：应符合 DBS53/008 的要求。

4.1.5 蜂蜜：应符合 GB 14963 的要求。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.7 其他原料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 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	具有相应品种类型特有的色泽。	打开包装，将内容物倒入白瓷盘中，在自然光线条件下，用目测、鼻嗅、口尝的方法进行。
气味与滋味	具有相应品种特有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	均匀，允许有少量碎片和配料物。	
状态	无肉眼可见的外来杂质。	

#### 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
水分, %	≤ 70	GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计), %	≤ 90	GB 5009.8

#### 4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，其中严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 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

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 4.6 微生物指标

应符合表3的规定。

表4 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
致病菌	按GB 29921执行				
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.24执行					

#### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF 1070规定的方法检测。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用量应符合GB 2760蜜饯类的规定。

#### 4.9 加工过程卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一班次、同一批原料、同一品种生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

随机抽取同一品种基数不得少于20kg（不少于6个包装），分为2份，一份检验，一份备查。

#### 5.3 出厂检验

产品由检验部门检验合格并附加合格证后方可出厂。

出厂检验项目为：净含量、感官、水分、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，型式检验项目为本标准规定的全部检验项目。在有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

#### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若不合格，则判该批次产品为不合格，不得复检；其他指标有任意一项不合格时，可用留样进行复检，复检后如仍不合格，则判该批产品不合格。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外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应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

#### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放、不得抛掷、重压和挤压。

案章

日

#### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。

---