

# Q/YTX

## 云南省玉溪市甜馨食品有限责任公司企业标准

Q/YTX 0002 S—2021

代替 Q/ YTX 0002 S-2017

### 蜜饯

云南省食  
备案号:  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53040015S-2021  
备案日期: 2021年2月4日

2021-01-25 发布

2021-02-04 实施

云南省玉溪市甜馨食品有限责任公司 发布



## 前 言

本公司生产的蜜饯是以水果、蔬菜为主要原料，经清洗、破碎（或不破碎）、提汁，加入糖类，添加（或不添加）食品添加剂后经（或不经）熬煮或浸渍腌渍、干燥、包装等工艺加工制成的产品。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，作为本企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《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》、GB/T 10782-2006《蜜饯通则》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

附录A为规范性附录。

本标准代替Q/YTX 0002 S-2017《蜜饯》。

本标准由云南省玉溪市甜馨食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准适用于云南猫哆哩集团食品有限责任公司及云南省玉溪市甜馨食品有限责任公司。

本标准主要起草人：宋子波、向艳玲、袁春梅、宋子旺。



# 蜜饯

## 1 范围

本标准规定了蜜饯类的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水果、蔬菜为主要原料，清洗后经或不经破碎、提汁，加入糖类，添加或不添加食品添加剂后经（或不经）熬煮或浸渍腌渍、干燥、包装等工艺加工而制成的产品。

## 2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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

按工艺和原料不同分为：果(蔬)糕(派)类、糖渍类、凉果类、果脯类。

3.1 果(蔬)糕(派)类：根据使用原料不同分为：西番莲糕、百香果糕、山林果糕、滇山楂糕、西西果糕、芒果糕、菠萝糕、草莓糕、猕猴桃糕、荔枝糕、青梅糕、野枣糕、番茄糕、滇橄榄糕、西番莲果派、芒果果派、滇橄榄果派、鲜花酸角糕、鲜花百香果糕、多依果派、酸角果派、滇刺枣糕等。

3.2 糖渍类：根据使用原料不同分为：糖酸角、糖山楂、糖番茄等。

3.3 凉果类：根据使用原料不同分为：加应子、西梅、玫瑰、滇橄榄、洛神花（玫瑰茄）等。

3.4 果脯类：根据使用原料不同分为：蔓越莓脯（蔓越莓干）、苹果脯、西番莲果脯、番茄脯等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅材料要求

4.1.1 果蔬：新鲜果蔬无霉变、无异味、无明显机械损伤或病虫害斑痕；干果蔬无霉变、无虫害。

4.1.2 食用花卉：色泽、香气和口感正常，无腐败变质、无霉烂，无异味，无外来杂质及污染，符合相应的食品标准及有关规定。其中玫瑰花为重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. Plena，洛神花为玫瑰茄。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。

4.1.5 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。

4.1.6 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20885 的规定。

4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 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。

### 4.2 感官要求

应符合GB/T 10782的规定。



4.3 理化指标

应符合表1的规定。

表1 理化指标

| 项 目         | 指 标           |             |      | 检验方法       |
|-------------|---------------|-------------|------|------------|
|             | 果(蔬)糕<br>(派)类 | 糖渍类、凉果<br>类 | 果脯类  |            |
| 水分/%        | ≤ 55.0        | 35.0        | 35.0 | 附录 A       |
| 总糖（以葡萄糖计）/% | ≤ 75.0        | 70.0        | 75.0 | GB/T 10782 |
| 二氧化硫残留量     | 按 GB 2760 执行  |             |      | GB 5009.34 |

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3的要求。

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 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物指标

4.7.1 微生物限量应符合 GB 14884 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070的规定测定。

4.9 食品添加剂和食品营养强化剂

4.9.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8956的规定。

5 检验规则

5.1 组批



以同一原料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

## 5.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于25 kg，随机抽样至少2 kg。样品分成两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：标签、净含量、水分、总糖、菌落总数和大肠菌群。

## 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。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；
- 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时。

## 5.5 判定规则

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

# 6 标志、包装、运输和贮存

## 6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718、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

6.2.1 包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

6.2.2 包装可采用定量包装和称量销售包装两种形式，销售采用称量或其他方式不限。

## 6.2.3 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、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，不得重压。

## 6.3 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品混贮。



## 附 录 A

### (规范性附录)

### 水分试验方法

#### A.1 原理

利用食品中水分的物理性质，在101.3kPa（一个大气压），温度101℃～105℃下采用挥发方法测定样品中干燥减失的重量，包括吸湿水、部分结晶水和该条件下能挥发的物质，再通过干燥前后的称量数值计算出水分的含量。

#### A.2 仪器和设备

- A.2.1 称量瓶：带有合适（配套）皿盖的扁形铝制或玻璃制称量瓶。
- A.2.2 干燥器：内附有效干燥剂。
- A.2.3 电热恒温干燥箱。
- A.2.4 天平：感量为0.1mg。

#### A.3 操作方法

取洁净铝制或玻璃制的扁形称量瓶，置于101℃～105℃干燥箱中，瓶盖斜支于瓶边，加热1.0h～2.0h，取出盖好，置干燥器内冷却0.5h，称量，并重复干燥至前后两次质量差不超过2mg，即为恒重。将混合均匀的试样迅速切细或用组织捣碎机捣碎至颗粒小于3mm，称取4～10g试样（精确至0.0001g），放入此称量瓶中，试样厚度不超过10mm，加盖，精密称量后，置101℃～105℃干燥箱中，瓶盖斜支于瓶边，干燥4h盖好瓶盖取出，放入干燥器内冷却0.5h后称量（精确至0.0001g）。然后再放入101℃～105℃干燥箱中干燥1h，取出，放入干燥器内冷却0.5h后称量（精确至0.0001g）。并重复以上操作至前后两次质量差不超过0.0200g（两次称量值在最后计算中，取最后一次的称量值）。

#### A.4 分析结果的表述

试样中水分的含量按式（A.1）计算。

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m_3} \times 100 \dots \dots \dots (A.1)$$

式中：

- X—试验中水分的含量，单位为克每百克（g/100g）；
- m<sub>1</sub>—称量瓶和试样的质量，单位为克（g）；
- m<sub>2</sub>—称量瓶和试样干燥后的质量，单位为克（g）；
- m<sub>3</sub>—称量瓶的质量，单位为克（g）。



## 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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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》。



备案单位（盖章）

2021年1月18日

宋子波

备案单位主要负责人（签字）

2021年1月18日