

Q/DYF

大理云风食品有限公司企业标准

Q/DYF 0001 S—2021

代替 Q/DYF 0001 S-2018

蜜饯

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0038 S- 2021
备案日期: 2021 年 09 月 02 日

云南省食品安
备案号: 5329
备案日期:

2020 - 08 - 28 发布

2021- 09 - 29 实施

大理云风食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的蜜饯是以鲜梅、鲜李、鲜木瓜、鲜梨为主要原料，经清洗、腌渍、糖制、添加（或不添加）调味料，灭菌、包装等工艺制成的。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，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》和GB 2763—2016《食品安全国家标准 食品中农药残留限量》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GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》和产品实际制定。

本标准由大理云风食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨品昆 杨满灿。

蜜 饴

1 范 围

本标准规定了话梅、脆梅、雕梅、木瓜蜜饴、雕李、脆李蜜饴、泡梨的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜梅、鲜李、鲜木瓜、鲜梨为主要原料，经清洗、腌渍、糖制、添加或不添加调味料，灭菌、包装等工艺制成的蜜饴产品。

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

根据所用原料和加工工艺不同分为：话梅、脆梅、雕梅、木瓜蜜饴、雕李、脆李蜜饴、泡梨。

- 3.1 话梅按添加的调味料分为：甜话梅、甘草话梅、玫瑰话梅、奶油话梅、青话梅等。
- 3.2 脆梅按添加的调味料分为：甜味脆梅、麻辣脆梅。
- 3.3 雕梅按添加的调味料分为：甜味雕梅。
- 3.4 木瓜蜜饴按添加的调味料分为：甜木瓜蜜饴、麻辣木瓜蜜饴。
- 3.5 雕李根据所添加调味料分为：黄雕李甘、黑雕李甘、水雕李。
- 3.6 脆李蜜饴按所添加的调味料分为：甜味脆李、麻辣味脆李。
- 3.7 泡梨根据包装分为：袋装泡梨和桶装泡梨。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

- 4.1.1 鲜梅、鲜李、鲜木瓜、鲜梨：应新鲜、无病虫害及霉烂变质。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.3 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 花椒：应符合 GB/T 10040 的规定。
- 4.1.5 辣椒干：应符合 GB/T 10465 的规定。
- 4.1.6 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食用辅料。

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。	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中,在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有相应品种特有的滋味和香味,无异味。	
形态	果子天然形状,大小基本均匀。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表 2 规定

表2 理化指标

项目	指标							检验方法
	话梅	脆梅	雕梅	木瓜蜜饯	雕李	脆李蜜饯	泡梨	
总糖(以蔗糖计) g/100g	≤60	≤70	≤70	≥10	≥20	≥10	≥0.2	GB/T 5009.8
水分 g/100g	≤60	80	60	70		85		GB 5009.3
总酸(以柠檬酸计) g/100g	≥0.2			≤15	≤10		≤8	GB/T 12456
食盐(以 NaCl 计) g/100g	≤30	10		8	5	10	8	GB5009.44
固形物 %	—						35	GB/T 10786

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
总砷(以 As 计) mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
二氧化硫	≤按 GB 2760 执行	GB 5009.34
农药残留量	按 GB 2763 执行	

4.5 微生物指标

应符合表 3 规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
a 样品的采集及处理按 GB/T 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行。					

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量管理办法》的规定，并按JJF1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8956的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取不少于 10 个最小定量包装（样品数量不少于 2kg）的样品，分为 2 份，一份作检验用，一份作留样。

5.3 出厂检验

每批产品需经检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目为感官、净含量、二氧化硫、总糖、水分、菌落总数、大肠菌群。

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规定。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- 更改主要原材料或更改关键工艺；
- 停厂半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验差别较大差异时；
- 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

微生物指标若有不合格时，则判该批产品为不合格品，其余指标若有不合格项，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装箱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食品安全卫生标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

产品运输必须防雨、防潮、防爆晒、轻装、轻卸、防止污染。运输工具必须清洁，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

产品不得露天贮放，必须贮存在通风、干燥、防阳光照射的仓库内，不得与有毒、有害物品和异味物品混贮，应离地、离墙堆放。
