

Q/KYY

昆明亦云经贸有限公司企业标准

Q/KYY 0001 S—2022

代替 Q/YKK 0001 S-2019

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: 53010068 S- 2022

备案日期: 2022 年 03 月 07 日

2022 - 03 - 03 发布

2022 - 03 - 07 实施

昆明亦云经贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的蜜饯是以新鲜水果、蔬菜为主要原料，经分拣、脱水，添加（或不添加）蜂蜜、白砂糖等其他辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经过（或不经过）糖渍（或盐渍）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成。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，作为企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按 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》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/YKK 0001 S-2019《蜜饯》。

本标准由昆明亦云经贸有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：滕云萍。

食
号：
期：

蜜饯

1 范围

本标准规定了蜜饯的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜水果、蔬菜为主要原料，经分拣、脱水，添加（或不添加）蜂蜜、白砂糖等其他辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经过（或不经过）糖渍（或盐渍）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成的蜜饯。

2 规范性引用文件

本标准中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

根据加工工艺的不同分为：蜜饯类（糖渍类蜜饯、糖霜类蜜饯）、凉果类、果脯类、话化类、果糕类和果丹类等。

3.1 蜜饯类

3.1.1 糖渍类蜜饯：以新鲜水果、蔬菜为主要原料，经分拣、脱水，添加蜂蜜等其他辅料、添加（或不添加）食品添加剂，经过糖渍熬煮或浸渍、干燥（或不干燥）等工艺制成的带有湿润糖液面或浸渍在浓糖液中的制品。如糖青梅、蜜樱桃、蜜金橘、红绿瓜、糖桂花、糖玫瑰、炒红果等。

3.1.2 糖霜类蜜饯：以新鲜水果、蔬菜为主要原料，经分拣、脱水，添加（或不添加）蜂蜜等其他辅料、添加（或不添加）食品添加剂，经过糖渍熬煮、干燥等工艺制成的表面附有白色糖霜的制品，如糖冬瓜条、糖橘饼、红绿丝、金橘饼、姜片等。

3.2 凉果类：以新鲜水果、蔬菜为主要原料，添加（或不添加）蜂蜜等其他辅料、添加（或不添加）食品添加剂，经糖渍（或盐渍）、干燥等工艺制成的半干制品。如加应子、西梅、黄梅、雪花梅、陈皮梅、八珍梅、丁香榄、福果、丁香李等。

3.3 果脯类：以新鲜水果、蔬菜为主要原料，添加（或不添加）蜂蜜等其他辅料、添加（或不添加）食品添加剂，经过糖渍、干燥等工艺制成的略有透明感，表面无糖霜析出的制品。如杏脯、桃脯、苹果脯、梨脯、枣脯、海棠脯、地瓜脯、胡萝卜脯、番茄脯等。

3.4 话化类：以新鲜水果、蔬菜为主要原料，添加（或不添加）蜂蜜等其他辅料、添加（或不添加）食品添加剂，经过盐渍、糖渍（或不糖渍）、干燥等工艺制成的制品。如：话梅、话李、话杏、九制陈皮、甘草榄、甘草金橘、相思梅、杨梅干、佛手果、芒果干、陈皮丹、盐津葡萄等。

3.5 果糕类：以新鲜水果、蔬菜为主要原料，添加（或不添加）蜂蜜等其他辅料、添加（或不添加）食品添加剂，经糖渍（或盐渍）加工成酱状、经干燥（或不干燥）制成片、条、块等形状的制品。如：山楂糕、山楂条、果丹皮、山楂片、陈皮糕、酸角糕、酸枣糕等。

3.6 果丹类：以新鲜水果、蔬菜为主要原料，添加（或不添加）蜂蜜等其他辅料、添加（或不添加）食品添加剂，经糖渍（或盐渍）、干燥后磨碎，成形后制成各种形态的干态制品。如百草丹、陈皮丹、柠檬丹、冰梅丹、酸梅丹、果皮丹、山楂丹、佛手丹等。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 新鲜水果、蔬菜：应成熟适度，无病虫害，无腐烂变质的原料，应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5479 的规定。

4.1.6 其它原辅料：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。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种应有的正常色泽。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味与滋味	具有该品种的正常气味与滋味，无异味。	
形态与状态	大小、厚薄应基本一致，有该品种应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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2的规定。

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

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 14884 中的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品类的规定。

4.6 净含量

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

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 蜜饯的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品必须为同一批次样品，抽样基数不得低于100kg，抽取样品不少于2kg，分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品，不得复检，其余项目指标有不符合项，可以用留样进行复检，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、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 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、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

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》。

昆明亦云经贸有限公司

备案单位（盖章）

2022年02月22日

滕云萍

备案单位主要负责人（签字）

2022年02月22日