

Q/LYT

丽江绿丫头果业有限公司企业标准

Q/LYT 0001—2022

代替 Q/ LYT 0001-2019

凉果类蜜饯

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53070018 S-2022

备案日期: 2022 年 05 月 12 日

云南省

备案号

备案日期

2022 - 05 - 12 发布

2022 - 05 - 17 实施

丽江绿丫头果业有限公司

发布



前 言

我公司生产的凉果是以梅子、李子为主要原料，添加白砂糖等辅料，经选料、盐渍、脱盐、清漂、糖渍、包装加工制成，根据《中华人民共和国标准化法》、《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、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》制定，本标准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。

本标准代替Q/LYT0001-2019《凉果类蜜饯》。

本标准由丽江绿丫头果业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张键、张丽。

食品安

: 5307

:

凉果类蜜饯

1 范围

本标准规定蜜饯的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以梅子、李子为主要原料，添加白砂糖等辅料，经选料、盐渍、脱盐、清漂、盐渍、包装加工制成的蜜饯。

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

根据所用原辅料不同分为：青脆梅、紫苏梅、口香梅、青脆李、脆皮李、甜脆李。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 梅子、李子：应新鲜、成熟、无病虫害、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB5461 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/317 的规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。

4.1.5 其他原辅料：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的要求

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具有相应产品应有的组织形态，均匀一致。	取适量的样品置于白瓷盘上，置于自然光线处，目视其外观，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
气味及滋味	具有相应产品应有的气味和滋味，无异味、无霉变。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的要求

企
年

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
总糖（以葡萄糖计），g/100g	≤ 70	GB/T10782
二氧化硫残留（以SO ₂ 计）	按GB2760的规定执行	GB5009.34

4.4 污染物限量

应符合GB2762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3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB5009.12

其他指标应符合表4的要求

表4 污染物限量

项目	指标	检验方法
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB5009.11

4.5 微生物指标

应符合表5的要求

表5 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数，CFU/g	≤ 1000	GB4789.2
大肠菌群，MPN/100g	≤ 30	GB4789.3
霉菌计数，CFU/g	≤ 50	GB4789.15
致病菌（沙门氏菌），CFU/g	不得检出	GB4789.4
致病菌（金黄色葡萄球菌），CFU/g	≤ 100	GB4789.10 第二法

注：样品的采样及处理按GB4789.1执行。

4.6 农残限量

农残限量应符合GB2763的规定

4.7 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JJF1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。

业标准
S-
月

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批次。

5.2 抽样方法

从同批次产品中随机抽取2kg的样品，抽样基数不少于20kg。将抽取的样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本企业质量检验部门检验合格，并签发合格通知单后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、总糖、二氧化硫残留、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，其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) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出要求时。

5.5 判断规则

检验结果中，微生物指标有一项不符合标准要求，则判定该批次产品为不合格；其余指标中若有一项指标不合格时，可以从同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的标志应符合 GB 7718 和 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

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，应具有防雨、防晒设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混装混运。运输过程中应轻搬、轻放，防止重压。

备案

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉干燥、通风，有防尘、防蝇、防鼠、防虫设施的库房内，不得与有毒、有害及易污染的物品混贮。库内产品应按不同品种分别整齐堆码，离地离墙。

章

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》。



2022年5月9日

徐舟

备案单位主要负责人（签字）

2022年5月9日