



图木舒克市绿糖心冬枣种植专业合作社
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/LTX 0008S—2023

蜜饯（姜汁蒸冬枣）

2023 - 07 - 25 发布

2023 - 08 - 25 实施

图木舒克市绿糖心冬枣种植专业合作社 发布



前 言

按照GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据食品安全国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由图木舒克市绿糖心冬枣种植专业合作社提出。

本标准由图木舒克市绿糖心冬枣种植专业合作社起草。

本标准起草人：刘勇；

本标准批准人：刘勇；

本标准于2023年7月25日首次发布。



- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 10782 蜜饯质量通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求及生产过程卫生规范

- 3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.2 新鲜红枣或干制红枣无虫蛀、无霉变，符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。食用盐符合的规定。白砂糖符合GB13104的规定。蜂蜜符合GB14963的规定。
- 3.1.3 生产用水符合GB5749的规定。
- 3.1.4 生产过程中的卫生要求应符合GB14881的规定。

3.2 感官要求

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	具有产品应有的色泽	GB 14884
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

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, g/100g	≤ 28	GB 5009.3
总糖, g/100g	≥ 60	GB/T 10782
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
注：铅指标严于 GB2762 的规定。 本品未添加任何食品添加剂。 农药残留限量应符合GB2763的规定。		

3.4 微生物限量

- 3.4.1 微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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	GB4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB4789.3
霉菌/ (CFU/g)	≤50				GB4789.15
*样品的分析及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.24 执行。					

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB4789.10

3.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF1070规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料, 同一生产条件, 同一班次, 同一生产日期生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同批次产品中随机抽取 2kg, 将所抽取样品分成 2 份, 一份检验, 一份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂前, 应按本标准进行出厂检验, 检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验的项目: 感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中, 每年进行一次型式检验, 但在下列情形之一的也应进行型式检验:

- a) 停产半年以上, 恢复生产时;
- b) 当原料, 工艺有较大变动, 可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- d) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时;

4.4.2 型式检验为 3.2-3.5 的所有项目。

4.5 判定规则

产品按本标准检验, 检验结果均符合要求时, 则判该批产品为合格品, 检验结果中, 若有一项或一项以上不合格, 则对备查样进行复检, 复检结果仍不合格, 则判该批产品为不合格。微生物限量不合格不得复检。

5 标签、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签

产品的包装标示应符合 GB7718、GB28050 和相关国家标准的要求。产品包装储运图示标志应符合



GB/T191 标准要求。

5.2 包装

定型包装食品包装袋应符合 GB9683 的要求，食品用纸符合 GB4806.8 的规定，塑料盒 GB4806.7 的规定，外包装瓦楞纸箱质量应符合 GB/T6543 标准要求。规格可安市场要求设置。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、平整、无异味、有篷盖。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

5.4 贮存

5.4.1 产品应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

5.4.2 产品堆放在垫板上，且离墙离地，分类。产品堆放整齐，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装为限。

5.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	蜜饯（姜汁蒸冬枣）	标准主要起草人	刘勇
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》，《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》规定执行，依据 GB14884《食品安全国家标准 蜜饯》，对标准里面指定的指标项目进行了多次试验，对不同批次的产品数据进行检测化验，在进行验标检验后，上报受理备案。</p>			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）			
<p>1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。新鲜红枣或干制红枣无虫蛀、无霉变，符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。食用盐符合的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。蜂蜜符合 GB14963 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以新鲜红枣或干制红枣为原料，辅以姜汁，经糖或蜂蜜或食盐腌制（或不腌制）等工艺包装制成的姜汁蒸冬枣。生产过程中的卫生要求应符合 GB14881 的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合 GB14884、GB2762、GB29921 的规定。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>感官要求按 14884 规定的方法测定。水分按 GB5009.3 规定的方法测定。总糖按 GB/T10782 规定的方法测定。铅按 GB5009.12 规定方法测定。菌落总数按 GB4789.2 规定的方法测定。大肠菌群按 GB4789.3 规定的方法测定。霉菌按 GB4789.15 规定的方法测定。沙门氏菌按 GB4789.4 规定的方法测定。金黄色葡萄球菌 GB4789.10 规定的方法测定。净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定的方法测定。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）			
<p>本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。</p> <p>本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p>			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明			
<p>本企业制定铅$\leq 0.7\text{mg/kg}$，指标严于 GB2762 的规定。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明			
<p>企业标准经 在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站上公示，公示期间未收到意见。</p>			

