

Q/LTX



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，依据食品安全国家标准相关规定，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。



蜜饯（姜汁蒸冬枣）

1 范围

本标准规定了蜜饯（姜汁蒸冬枣）的技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存等。

本标准适用于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。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789. 2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789. 3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789. 15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789. 4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789. 10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806. 8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 14884	食品安全国家标准	蜜饯
GB 14963	食品安全国家标准	蜂蜜



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。规格可按市场要求设置。

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）			
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。			
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。			
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）			
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。			
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。			
3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合 GB14884、GB2762、GB29921 的规定。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
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。			
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。			
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）			
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。			
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。			
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			
本企业制定铅≤0.7mg/kg，指标严于 GB2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明			
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。		

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称	图木舒克市绿糖心冬枣种植专业合作社			
注册地址	新疆图木舒克市其盖麦旦镇迎宾路小区 5 号			
法定代表人/负责人	刘勇	联系电话	13325518998	
企业备案事项联系人	曹丽梦	联系电话	15160917202	
企业标准名称	姜汁蒸冬枣	企业标准编号	Q/LTX0008S-2023	
适用的食品类别与代码	食品分类号: 04.01.02.08.01 蜜饯类			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家(地方)标准	企业标准指标值
			标准名称(标准号)	
	铅(以 Pb 计) mg/kg	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	蜜饯铅≤0.8mg/kg	铅≤0.7mg/kg
				可另附页说明
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
企业自我承诺	<p>一、本企业对提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、本企业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》。本企业对违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。</p>			
法定代表人签字:	刘勇 <div style="display: flex; align-items: center; margin-left: 20px;">  <div style="margin-left: 10px;"> 企业(盖章) 2023年7月26日 </div> </div>			

注: 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。
 企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制