

# Q/XYHH

新疆西域皇后食品有限公司

食品安全企业标准

Q/XYHH0006S-2025

蜜饯



2025-01-04 发布

2025-01-08 实施

新疆西域皇后食品有限公司

发布

# 前 言

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》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分 标准文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，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。



本标准由新疆西域皇后食品有限公司提出。

本标准由新疆西域皇后食品有限公司起草。

本标准起草人：王飞俐（乌鲁木齐经济技术开发区（头屯河区）市场监督管理局）

杨新梅（乌鲁木齐市检验检测中心（乌鲁木齐市粮油质量监测站））

本标准批准人：赵善高

本标准于2024年01月31日首次发布。本标准于2025年1月4日进行第一次修订。

-----将“国家质量检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》”修改为“国家市场监督管理总局令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》”，并修改其他内容。

# 蜜饯



## 1 范围

本标准规定了蜜饯的技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存。

本标准适用于以水果干制品中的一种或多种为原料，添加（或不添加）坚果与籽类中的一种或几种、全脂乳粉、乳清粉、棉花糖、食糖、木糖醇、麦芽糖、黄油、代可可脂、巧克力、酸奶粉、麦芽糊精中的一种或多种为辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经配料、搅拌、腌制、成型、筛选、包装而成的蜜饯制品。

## 2 规范性引用文件

下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。

GB1886.234	食品安全国家标准	食品添加剂 木糖醇
GB2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准	食品中真菌霉毒素限量
GB2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数的测定
GB4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789.10	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
GB4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB9678.2	食品安全国家标准	巧克力、代可可脂巧克力及其制品
GB11674	食品安全国家标准	乳清粉和乳清蛋白粉
GB13104	食品安全国家标准	食糖
GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB14884	食品安全国家标准	蜜饯
GB14963	食品安全国家标准	蜂蜜
GB15196	食品安全国家标准	食用油脂制品
GB16325	干果食品卫生标准	
GB19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB19644	食品安全国家标准	乳粉
GB28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志	
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T20883	麦芽糖	

GB/T20884	麦芽糊精
GB/T28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《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

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 水果干制品符合 GB16325 的规定；坚果与籽类符合 GB19300 的规定；均匀符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定，并无污染、无病害、无虫蛀、无霉变。

3.1.3 全脂乳粉、酸奶粉符合 GB19644 的规定；乳清粉符合 GB11674 的规定；食糖、棉花糖符合 GB13104 的规定；麦芽糖符合 GB/T20883 的规定；木糖醇符合 GB1886.234 的规定；黄油符合 GB15196 的规定；代可可脂、巧克力符合 GB9678.2 的规定；麦芽糊精符合 GB/T20884 的规定；均匀符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

3.1.4 生产用水符合 GB5749 的规定。

3.1.5 内包装食品包装袋符合符合 GB4806.7、GB4806.8、GB/T28118 的规定。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

#### 3.2 生产过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求符合 GB14881 的规定。

#### 3.3 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	GB14884 中感 官要求
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
状 态	符合产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

#### 3.4 理化指标

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
铅（以 pb 计），mg/kg	≤ 0.78	GB5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 50（山楂）	GB5009.185
注：铅严于 GB2762 的规定。		

#### 3.5 微生物限量

微生物限量应符合表 3 要求

表 3 微生物限量

微生物限量	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB4789.3
霉菌，CFU/g ≤	50				GB4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10 第二法
备注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					

### 3.6 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量符合国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法测定。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 及卫计委关于食品添加剂公告的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

同一品种、同一批原料、同一班次、同一生产日期、同一规格的产品为一个批次。

### 4.2 抽样

同一批次产品的抽样基数不得少于 20kg，抽样数量不少于 2kg（不少于 12 个独立包装），分为 2 份，1 份检验，1 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 出厂检验项目：感官、净含量允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。

### 4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中，每年进行两次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 当原料、工艺、设备有较大变动，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 国家食品安全监督管理部门提出进行型式检验要求时。

4.4.2 型式检验应为第 3 章 3.3-3.7 的所有项目。

### 4.5 判定规则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上不合格，则使用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物指标不合格不得

复检。

## 5 标签、标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标签、标志

符合 GB7718、GB28050 的要求，在包装上标明：产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、营养成分表、产品标准号、生产许可证号、企业名称、生产地址、产地、联系方式，还应标明食用方法、贮藏指南。包装储运图示标志符合 GB/T191 的要求。

### 5.2 包装

5.2.1 内包装食品包装袋符合符合 GB4806.7、GB4806.8、GB/T28118 的规定。规格为 100g/袋、200g/袋、500g/袋，也可按顾客要求执行。

5.2.2 外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求，箱内附有产品质量合格证。

### 5.3 运输

运输过程中严禁日晒、雨淋、防压，运输工具必须清洁，不得与有毒有污染物品混装混运。

### 5.4 贮存

在干燥、通风良好条件下存放，贮存场所应防晒、防雨、防潮、防重压、防虫、防鼠，避免与有毒、有害、有污染的物品混放，应离墙 30cm 离地 20cm，分类堆放。

### 5.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，自生产日期起，保质期以标签标注为准。

。



## 兵团食品安全企业标准编制说明

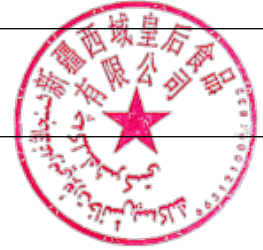
标准名称	蜜 饯	标准主要起草人	王飞俐、杨新梅
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>制定目的：本标准起草完毕后，经本单位法人批准发布并报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案后将作为本企业产品的生产、销售、验收的依据。</p> <p>主要工作过程：本标准的起根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并依据国家标准 GB14884《食品安全国家标准 蜜饯》等质量要求，编写了本标准，然后经过验证，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<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> <p><b>一、原料要求：</b>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。水果干制品符合 GB16325 的规定；坚果与籽类符合 GB19300 的规定；均匀符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定，并无污染、无病害、无虫蛀、无霉变。全脂乳粉、酸奶粉符合 GB19644 的规定；乳清粉符合 GB11674 的规定；食糖、棉花糖符合 GB13104 的规定；麦芽糖符合 GB/T20883 的规定；木糖醇符合 GB1886.234 的规定；黄油符合 GB15196 的规定；代可可脂、巧克力符合 GB9678.2 的规定；麦芽糊精符合 GB/T20884 的规定；均匀符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。</p> <p><b>二、生产工艺：</b>上述原料，经配料、搅拌、腌制、成型、筛选、包装而成的蜜饯制品。</p> <p><b>三、食品安全相关指标、限量、技术要求：</b>依据 GB14884《食品安全国家标准 蜜饯》制定：感官指标、菌落总数限量(n=5, c=2, m=10<sup>3</sup>CFU/g, M=10<sup>4</sup>CFU/g)、大肠菌群限量(n=5, c=2, m=10CFU/g, M=100CFU/g)、霉菌≤50 CFU/g、沙门氏菌((n=5, c=0, m=0 CFU/g)、金黄色葡萄球菌(n=5, c=1, m=100CFU/g, M=1000CFU/g)；依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅≤0.48mg/kg；依据 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定展青霉素≤50 μg/kg；净含量按 JJF1070 的规定执行。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官指标：按照 GB14884 规定的方法检验；铅按照 GB 5009.12 规定的方法测定；菌落总数按 GB4789.2 规定的方法测定；大肠菌群按照 GB4789.3 测定；霉菌按照 GB4789.15 测定；沙门氏菌按照 GB4789.4 测定；金黄色葡萄球菌按照 GB4789.10 测定；展青霉素 GB 5009.185 规定的方法测定；净含量按 JJF1070 的规定执行。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行验证后，各项指标符合本企业标准规定要求</p>			
<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）符合：《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》、GB14884《食品安全国家标准 蜜饯》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》</p>			

本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因

本标准中所制定的铅指标严于国家标准，铅 $\leq 0.78\text{mg/kg}$ （国家标准中铅 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ），企业降低铅指标，通过一、从原料采购进行控制，要求供货方提供合格证明材料；二是严格控制生产加工过程，设备设施均采用不锈钢材质。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明


本标准在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站备案。





附件1:

## 兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆西域皇后食品有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市头屯河区经济技术开发区兵团工业园蔷薇三街3号4#软件研发楼1单元102室			
法定代表人/负责人		赵善高	联系电话	18999950227	
企业备案事项联系人		郝秀梅	联系电话	15276620186	
企业标准名称		蜜饯	企业标准编号	Q/XYHH0006S-2025	
适用的食品类别与代码		食品分类号是：04.01.02.08.01 蜜饯类 (在GB 2760 附录 E 中的食品类别与代码)			
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)	项目指标值	
	铅	食品安全国家标准 食品中污染物限量 (GB2762)	≤0.8mg/kg	≤0.78mg/kg	
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、本企业提交的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：  <div style="text-align: right;">             企业(盖章)            2025年01月06日         </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