

Q/WTS



新疆梧桐树农副产品专业合作社
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/WTS 0003S—2026

代替 Q/WTS 0003S—2020

蜜饯制品

2026-01-01 发布

2026-01-14 实施

新疆梧桐树农副产品专业合作社

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。本标准由新疆梧桐树农副产品专业合作社提出；

本标准由新疆梧桐树农副产品专业合作社提出；

本标准由新疆梧桐树农副产品专业合作社起草；

本标准起草人：徐勇；

本标准批准人：徐勇；

本标准于 2020 年 9 月 25 日首次发布。本标准于 2026 年 1 月 1 日延续。



蜜饯制品

1 范围

本标准规定了蜜饯制品的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于以新鲜红枣或干制红枣为主要原料，添加或不添加白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用盐、食品添加剂，经清洗、加水（或不加水）打浆、浓缩、成型等工艺加工而成的蜜饯制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件，对本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.4	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 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 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 4806.13	食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
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 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 包装储运图形符号标志
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 20882.5 淀粉糖质量要求 第5部分：麦芽糖
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- 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 原辅料及生产加工过程的卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。新鲜红枣无虫蛀、无霉变，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。白砂糖应符合 GB 13104 的规定。蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。食用盐应符合 GB 2721 的规定。麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。

3.1.3 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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	应具有产品应有的色泽	



Q/WTS.0003S—2026

GB 14884

滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味、无异味	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	

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
铅(以 Pb 计) , mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
注：铅指标严于 GB2762 的规定。		
食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/ (CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB4789.1 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	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10



3.5 净含量及允许短缺量

应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。

4 检验规则

4.1 组批

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一批次。

4.2 抽样

每批随机抽取样品一定数量(满足检验需求)样品，分成两份，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 出厂检验项目为：感官要求、净含量、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 型式检验为本标准第 3 章 3.2~3.5 的所有项目。

4.5 判定规则

出厂检验或型式检验项目全部符合本标准，判为合格品，如有一项不合格，在备检样中进行复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品。微生物限量有一项不符合本标准，判为不合格品，不得复检。

5 标签、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

Q/WTS 0003S—2026



食品包装袋符合 GB 4806.13、GB/T10004 的要求。纸袋应符合 GB 4806.8 的规定。塑料盒应符合 GB 4806.7 的规定。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。规格可按客户要求执行。

5.3 运输

本品运输车辆必须保持清洁卫生、干燥，不得与有毒有污染物品混装混运。运输中防止挤压、污染、雨淋和暴晒，有覆盖物，装卸时轻拿轻放。

5.4 贮存

不得露天存放，不得与其他物品混放。贮存产品的仓库应阴凉通风，干燥，没有日光直射，并设有防鼠、防蝇、防尘设施。成品堆放必须有垫板，离地离墙分类存放。

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	蜜饯制品	标准主要起草人	徐勇
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <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 GB 14884《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，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</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>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。干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。新鲜红枣无虫蛀、无霉变，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。白砂糖应符合 GB 13104 的规定。蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。食用盐应符合 GB2721 的规定。麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以新鲜红枣或干制红枣为主要原料，添加或不添加白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用盐、食品添加剂，经清洗、加水（或不加水）打浆、浓缩、成型等工艺加工而成的蜜饯制品。生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准和国家标准 GB 14884、GB 2762、GB 29921 的规定。</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>检验方法：感官要求按 GB 14884 规定执行。铅按 GB 5009.12 规定的方法测定。菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法测定。大肠菌群按 GB 4789.3 规定的方法测定。霉菌按 GB 4789.15 规定的方法测定。沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法测定。金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 规定的方法测定。净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定执行。</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>			
<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> <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>			
<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> <p>本企业制定铅$\leq 0.7\text{mg/kg}$，指标严于 GB 2762 的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆梧桐树农副产品专业合作社			
注册地址		新疆第十三师哈密市黄田农场六连			
法定代表人/负责人	徐勇	联系电话	18119030806		
企业备案事项联系人	徐勇	联系电话	18119030806		
企业标准名称	蜜饯制品	企业标准编号	Q/WTS0003S—2026		
适用的食品类别与代码		食品分类号：04.01.02.08 蜜饯			
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(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(以Pb计) ≤ 0.8mg/kg	铅(以Pb计) ≤ 0.7mg/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、本企业对所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》。本企业将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：徐勇		 企业（盖章） 2026年01月19日			

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