

# Q/XYHH

新疆西域皇后食品有限公司

食品安全企业标准

Q/XYHH 0006S-2026

代替 Q/XYHH 0006S-2025

蜜饯



2026-06-12 发布

2026-06-17 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 2026 年 06 月 12 日进行第二次修订。

----- 在范围中增加“重瓣红玫瑰”，并修改相关内容。

# 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、重瓣红玫瑰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（或不腌制）、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。

GB 1886.234	食品安全国家标准	食品添加剂 木糖醇
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	食品中真菌霉毒素限量
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 菌落总数的测定
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 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 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
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 9678.2	食品安全国家标准	巧克力、代可可脂巧克力及其制品
GB 11674	食品安全国家标准	乳清粉和乳清蛋白粉
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 15196	食品安全国家标准	食用油脂制品
GB 16325	干果食品卫生标准	
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 19644	食品安全国家标准	乳粉和调制乳粉
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	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 20883	麦芽糖	

GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GH/T 1091	代用茶
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 GB 16325 的规定；坚果与籽类符合 GB 19300 的规定；均匀符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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 GB 11674 的规定；食糖、棉花糖符合 GB 13104 的规定；麦芽糖符合 GB/T 20883 的规定；木糖醇符合 GB 1886.234 的规定；黄油符合 GB 15196 的规定；代可可脂、巧克力符合 GB 9678.2 的规定；麦芽糊精符合 GB/T20884 的规定；重瓣红玫瑰符合 GH/T 1091 的规定；均匀符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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 GB 4806.7、GB 4806.8、GB/T 28118 的规定。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 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 GB 14881 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	GB 14884 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	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 50 (山楂)	GB 5009.185
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>	GB 4789. 2
大肠菌群， CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
霉菌， CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
备注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB4789. 1 执行。					



### 3.6 致病菌限量

致病菌限量应符合表 4 要求

表 4 致病菌限量

致病菌限量	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	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789. 10 第二法
备注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB4789. 1 执行。					

### 3.7 净含量及允许短缺量

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 JJF 1070 规定的方法测定。

### 3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 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、净含量及允许短缺量、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：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺、设备有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 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3.3-3.8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 GB 7718、GB 28050 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、食品生产许可证号、企业名称、生产地址、产地、联系方式，还应标明食用方法、贮存条件。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 GB 4806.7、GB 4806.8、GB/T 28118 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/T 6543 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。



# 企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：蜜饯（Q/XYHH 0006S -2026）。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，企业标准中的铅 $\leq$ 0.78mg/kg，严于 GB 2762-2022 中蜜饯的铅 $\leq$ 0.8mg/kg。本企业对提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：



企业名称（盖章）：新疆西域皇后食品有限公司



2026年06月12日