**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 | 黄维宏、郑坤伟、黄建贤 |
| **工作概况**(包括标准的制定目的，主要工作过程)  广西南宁品亚商贸有限公司生产的蜜饯，是以金丝枣、百香果、菠萝、草莓、桔子、地瓜、红枣、青梅、黄桃、李梅、蓝莓、蔓越莓、芒果、猕猴桃、木瓜、南酸枣、脐橙、山楂、酸角、西梅、紫薯、杏、杨梅、椰子、樱桃、金菇茑、桑葚、杨桃、陈皮（橘皮）、苹果、哈密瓜、洛神果、梅杏、蜜梅、桃、金桔、胡萝卜、榴莲、菠萝蜜、梨、圣女果、番石榴、辣椒、无花果等果蔬中的一种为原料，添加或不添加白砂糖、麦芽糖（浆）、葡萄糖、蜂蜜、食用盐、食用淀粉（马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉）、食用植物油（花生油、大豆油、食用棕榈油）、丁香、八角、小茴香、甘草、柠檬酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖、阿斯巴甜、甜蜜素、甜菊糖苷、纽甜、糖精钠、甘油、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛、靛蓝、胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、乙基麦芽酚、食用香精、经去皮（或不去皮）、去核（或不去核）、切片、食盐腌制（或不腌制）、漂洗、浸渍、煮制、干燥、包装等工艺加工制成的蜜饯凉果，或直接外购蜜饯大包装产品再经重新计量包装而成的蜜饯。目前该产品既无国家标准，又无行业标准和地方标准，本公司根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的要求，特制定《蜜饯》企业标准，作为指导本公司生产加工和销售的依据。 | | | |
| **标准主要内容的确定依据**(如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据，可以另附页说明)  一、指标设定依据  1、本标准感官要求根据产品实际情况设定。  2、本标准理化指标中水分、食盐、总糖等指标根据产品实际情况设定。  3、铅指标严于GB2762-2017的20%以上。  4、微生物按照GB /T10782的规定执行。  5、其他污染物按GB 2762的规定执行。  6、农药残留采用GB 2763的规定。  7、食品添加剂、二氧化硫残留量按GB 2760的规定执行。  二、检验方法：  1、取样及样品制备按本标准执行。  2、感官要求：采用目测、鼻嗅、口尝的方法测定。  3、理化指标：水分按GB 5009.3、食盐按GB 5009.44、总糖按GB 5009.8、展青霉素按GB 5009.185、二氧化硫按GB5009.34、铅按GB 5009.12、其他污染物按GB 2762、其他农药残留按GB2763规定的方法检验。  4、微生物指标：菌落总数按GB 4789.2、大肠菌群按GB 4789.3、霉菌按GB 4789.15、沙门氏菌按GB 4789.4、金黄色葡萄球菌按GB 4789.10规定的方法检验。  5、食品添加剂：按国家相关标准进行检测。 | | | |
| **与有关法律、法规和强制性标准的关系**  1、本标准内容与现行有关法律法规和强制性标准条款无抵触。  2、铅指标≤0.8mg/kg,严于参照的GB2762-2017国家标准的20%。 | | | |
| **本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因**  本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。 | | | |