

ICS 67.080.10  
X 24



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 31318—2014

---

## 蜜饯 山楂制品

Preserved fruits—Hawthorn products

2014-12-05 发布

2015-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本标准起草单位:中国焙烤食品糖制品工业协会、潍坊市产品质量监督检验所、河北怡达食品集团有限公司、北京御食园食品股份有限公司、北京红螺食品有限公司、北京康贝尔食品有限责任公司、维之王食品有限公司、天喔(福建)食品有限公司、福建东方食品集团、杭州超达食品有限公司、广东佳宝集团有限公司。

本标准主要起草人:赵燕萍、许军、张斌、王树林、董立军、江玉霞、孙玉平、宋永祥、周志民、管俊祥、蔡冬梅、杨婉媛、林培生。

# 蜜饯 山楂制品

## 1 范围

本标准规定了蜜饯类山楂制品的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、贮存。

本标准适用于以山楂、白砂糖和/或淀粉糖为主要原料,经煮制、制浆、成型、干燥,或经糖渍、干燥等工艺加工制成的可直接食用的蜜饯山楂制品。

## 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 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8956 蜜饯企业良好生产规范

GB/T 10782—2006 蜜饯通则

GB 14884 蜜饯卫生标准

GB 15203 淀粉糖卫生标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

SB/T 10092 山楂

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[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 产品分类

按生产工艺分为以下四类。

### 3.1 山楂片类

以山楂、白砂糖为主要原料,经煮制、冷却、制浆、拌糖、刮片、烘烤、成型等工艺制成的山楂制品,包括干片型和夹心型。

### 3.2 山楂糕类

以山楂、白砂糖和/或淀粉糖为主要原料,经煮制、制浆、成型等工艺制成的制品。

### 3.3 山楂脯类

以山楂、白砂糖和/或淀粉糖为主要原料,经煮制、糖渍、干燥等工艺制成的制品。

### 3.4 果丹类

以山楂、白砂糖和/或淀粉糖为主要原料,经煮制、制浆、刮片、烘烤、成型等工艺制成的制品。如:果丹皮、蜜饯糖葫芦等。

## 4 技术要求

### 4.1 原、辅料要求

#### 4.1.1 山楂

应符合 SB/T 10092 的规定。

#### 4.1.2 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

#### 4.1.3 淀粉糖

应符合 GB 15203 的要求。

#### 4.1.4 食品添加剂及其他原辅材料

应符合相应国家标准或行业标准的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求			
	山楂片类	山楂糕类	山楂脯类	果丹类
色泽	具有该产品应有的色泽			
组织形态	组织细腻,形状完整,厚薄较均匀。夹心软片要有韧性,干片有疏松感	组织细腻,软硬适度,略有弹性,呈糕状	颗粒完整,不流糖,不返砂	组织细腻,略有韧性
滋味及气味	具有原果风味,酸甜适口,无异味			
杂质	无正常视力可见外来杂质			

### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求				
	山楂片类		山楂糕类	山楂脯类	果丹类
	干片型	夹心型			
总糖(以葡萄糖计)/% ≤	85	75	70	70	75
水分/% ≤	15	20	50	35	30
灰分/% ≤	1.5				

## 4.4 卫生指标

应符合 GB 14884 的规定。

## 4.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

## 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4.7 生产过程

应符合 GB 8956 的规定。

## 5 试验方法

## 5.1 感官指标

按 GB/T 10782—2006 中 6.2 规定的方法检测。

## 5.2 理化指标

## 5.2.1 总糖

按 GB/T 10782—2006 中 6.5 规定的方法检测。

## 5.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检测。

## 5.2.3 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法检测。

## 5.3 卫生指标

按 GB 14884 规定的方法检测。

## 5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检测。

## 6 检验规则

### 6.1 批次

同品种、同一批投料、同一生产日期的产品为一批次。

### 6.2 抽样

按 GB/T 10782—2006 执行。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验的项目包括感官指标、净含量、水分、总糖、菌落总数和大肠菌群。

6.3.2 每批产品应经生产厂检验部门按本标准的规定进行检验,并出具产品合格证后方可出厂。

### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

6.4.2 每半年应对产品进行一次型式检验。

6.4.3 发生下列情况之一时亦应进行型式检验:

- 更改原料时;
- 更改工艺时;
- 长期停产后恢复生产时;
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

### 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时,判该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果中微生物指标有一项及以上不符合本标准规定时,判该批产品为不合格品。

6.5.3 检验结果中除微生物指标外,其他项目不符合本标准规定时,可以在原批次产品中双倍抽样复验一次,复检结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品;复检结果中如仍有一项指标不合格,判该批产品为不合格品。

## 7 标签

预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8 包装

包装材料应符合相应国家标准或行业标准的规定。

9 贮存

应符合 GB 8956 的规定。

---