



中华人民共和国国家标准

GB 14884—2016

食品安全国家标准

蜜 饯

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 14884—2003《蜜饯卫生标准》。

本标准与 GB 14884—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 蜜饯”;
- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了原料要求;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物指标。

食品安全国家标准

蜜 饯

1 范围

本标准适用于各类蜜饯产品。

2 术语和定义

2.1 蜜饯

以果蔬等为主要原料,添加(或不添加)食品添加剂和其他辅料,经糖或蜂蜜或食盐腌制(或不腌制)等工艺制成的制品,包括蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类和果丹类等。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,检查有无异物,闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、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 污染物限量和真菌毒素限量

3.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.3.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品类的规定。

3.4.2 微生物限量还应符合表 2 的规定。