



中华人民共和国国家标准

GB/T 31318—XXXX
代替 GB/T 31318—200814

蜜饯山楂制品质量通则

General rule for the quality of preserved fruits—Hawthorn products

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替了 GB/T 31318—2014《蜜饯山楂制品》，与 GB/T 31318—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改了规范性引用文件（见第 2 章，2014 年版的第 2 章）；
- 增加了术语和定义（见第 3 章）；
- 修改了产品分类（见第 4 章，2014 年版的第 3 章）；
- 修改了原辅料要求（见 5.1，2014 年版的 4.1）；
- 修改了感官要求（见 5.2，2014 年版的 4.2）；
- 修改了理化要求（见 5.3，2014 年版的 4.3）；
- 增加了样品处理（见 6.1）；
- 修改了感官的检验方法（见 6.2.1、6.2.2、6.2.3，2014 年版的 5.1）；
- 修改了组批的规则（见 7.1，2014 年版的 6.1）；
- 修改了抽样的规则（见 7.2，2014 年版的 6.2）；
- 修改了出厂检验规则（见 7.3，2014 年版的 6.3）；
- 修改了标志和标签的要求（见第 8 章，2014 年版的第 7 章）；
- 修改了包装的要求（见第 9 章，2014 年版的第 8 章）；

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国休闲食品标准化技术委员会（SAC/TC490）提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2014 年首次发布为 GB/T 31318—2014；
- 本次为第一次修订。

蜜饯 山楂制品质量通则

1 范围

本文件规定了蜜饯山楂制品的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等要求。

本文件适用于蜜饯山楂制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 10782—2021 蜜饯质量通则

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蜜饯山楂制品

以山楂等为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂和其他辅料，经煮制、制浆、成型、干燥（或不干燥），或经糖渍（或不糖渍）、干燥等工艺制成的可直接食用的蜜饯山楂制品。

4 产品分类

4.1 山楂果糕类

以山楂等为主要原料，经煮制、制浆、拌糖（或不拌糖）、成型、干燥（或不干燥）等工艺制成的蜜饯山楂制品，包含但不限于山楂片类、山楂丹类、果丹皮类、山楂糕类、其他类等。

4.1.1 山楂片类

包含但不限于山楂片、山楂条等。

4.1.2 山楂丹类

包含但不限于山楂丹。

4.1.3 果丹皮类

包含但不限于果丹皮、山楂卷等。

4.1.4 山楂糕类

包含但不限于山楂糕。

4.1.5 其他类

上述以外的其他山楂果糕类制品。

4.2 山楂脯类

以山楂等为主要原料，经煮制（或不煮制）、糖渍、干燥等工艺制成的略有透明感，表面无（或略有）霜糖析出的蜜饯山楂制品。

4.3 山楂蜜饯类

以山楂等为主要原料，经糖渍、煮制（或不煮制）、干燥（或不干燥）等工艺制成的湿态（或半干态）的蜜饯山楂制品。

4.4 其他蜜饯山楂制品

除上述类别以外的蜜饯山楂制品。

5 技术要求

5.1 原辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定，允许有糖结晶析出。

表 1 感官要求

项目	要求							
	山楂果糕类					山楂脯类	山楂蜜饯类	其他蜜饯山楂制品
	片类	丹类	果丹皮类	糕类	其他类			
组织形态	形态完整，厚薄均匀	形态完整	形态完整，有韧性	形态完整、有弹性	具有制品应有的组织形态	形态完整、有韧性	具有该类制品应有的组织形态	具有该类制品应有的组织形态
色泽	具有相应品种应有的色泽							
滋味及气味	酸甜适口，无异味							
杂质	无正常视力可见的外来异物							

5.3 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	要求								
	山楂果糕类					山楂果脯类	山楂蜜饯类		其他蜜饯山楂制品
	山楂片类	山楂丹类	果丹皮类	山楂糕类	其他类		湿态	半干态	
总糖（以葡萄糖计）/(g/100g) ≤	80	70	70	70	85	75	30	70	85
水分/(g/100g) ≤	20	20	30	50	20	35	70	30	—

5.4 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 检验方法

6.1 样品处理

称取样品可食部分约200 g，剪碎、切碎或捣碎，充分混匀，装入洁净的样品瓶内。如有浸液类样品应在称取样品前先用合适的圆筛沥干浸液（沥卤断线后1 min）。

6.2 感官

6.2.1 色泽、形态、杂质

将样品放在白色器皿中，在自然光下用肉眼直接观察。

6.2.2 组织

用不锈钢刀将样品切开，用目测、手感、口尝等方式检验内部组织结构。

6.2.3 滋味与气味

品尝其滋味，嗅其气味。

6.3 总糖

按GB/T 10782—2021中7.4规定的方法测定。

6.4 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.5 净含量

按JJF 1070中有关规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

连续生产的同一班次或同一日期、同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

从每批成品中随机抽取有代表性的样品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应按照本文件的规定进行检验，检验结果符合本文件要求后方可出厂。

7.3.2 出厂检验的项目包括感官要求、净含量、总糖、水分。

7.4 型式检验

7.4.1 每年应对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.4.2 型式检验项目包括本文件第5章中5.2、5.3、5.4规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批为符合本文件，出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批为不符合本文件。

7.5.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判为型式检验不符合本文件。

8 标签和标志

8.1 产品标签应注明产品类别，如：山楂果糕类（山楂片类）、山楂果糕类（片类）、山楂脯类、山楂蜜饯类、山楂蜜饯类（湿态）其他蜜饯山楂制品等。

8.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 包装

9.1 包装材料和包装容器应符合相关国家标准或行业标准的规定。

9.2 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，完整、紧密、无破损。

9.3 外包装应牢固，内容物在运输和贮存的过程中不应受挤压。

10 运输

10.1 运输条件应符合该产品适宜的温湿度条件要求。

10.2 运输工具应该清洁、干燥，无异味、有蓬盖。

10.3 运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

10.4 不应与有毒、有害、有异味的物品混运。

11 贮存

11.1 产品应贮存在与其相适应的温湿度环境条件下。必要时，库房应设温度和湿度控制装置。

11.2 产品应堆码在垛垫或栈板上，离地、离墙。中间留有通道，码放高度以不倒塌、不压坏外包装为限。

参考文献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令）
-