《蜜饯 山楂制品质量通则(征求意见稿）》国家标准编制说明

一、 标准修订工作基本情况

（一）任务来源

本项目是2022年5月11日由总局标准技术管理司委托全国休闲食品标准化技术委员会开展标准修订工作，计划编号为：20215014-T-469，项目名称为《蜜饯 山楂制品质量通则》。计划完成时间2023年12月31日。该项目修订工作由浙江方圆检测集团股份有限公司提出并组织有关单位成立了标准起草工作组，启动了标准的修订工作。

（二）工作组

本标准由全国休闲食品标准化技术委员会作为归口单位，负责标准的立项、征求意见、审查、发布等工作。浙江方圆检测集团股份有限公司作为本标准牵头单位，负责组织市场调研、文件起草、编制说明起草、意见处理等工作。

（三）起草过程简述

1.起草（草案、征求意见稿）阶段

《蜜饯 山楂制品质量通则》推荐性国家标准项目批复后，由浙江方圆检测集团股份有限公司牵头成立了标准起草小组，在广泛收集资料的前提下，完成了《蜜饯 山楂制品质量通则》推荐性国家标准的征求意见稿

（1）2022 年 6 月 15 日-9 月 30 日，开展山楂制品蜜饯产品的市场调研，起草标准草案。

（2）2023 年 3 月 3 日，起草组召开讨论会对草案进行研讨，进行完善。

（3）2023 年 4 月 24 日，组织 TC 专家及起草组在三届二次工作会议上，对草案进行深入研讨，完善后形成征求意见稿。

二、 国家标准编制原则和确定国家标准主要内容

（一）编制原则

标准起草遵循“实用性、科学性、规范性、前瞻性”的原则，依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写规则》和 GB/T 20001.10-2014 《标准编写规则 第 10 部分：产品标准》的要求，综合梳理我国蜜饯山楂制品质量控制技术水平，以 GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》、GB/T 10782-2021《蜜饯质量通则》等标准为基础，充分考虑山楂蜜饯产品的特点，结合国内部分企业历年来的检测数据，遵循“科学性、实用性、统一性、规范性”的原则，根据国标委食品质量国家标准的清理要求，删除了“卫生指标”和“食品添加剂”，重点突出在质量指标上的要求，并注重标准的可操作性。

（二）主要修订内容

1.范围

修订前：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。

修订后：本文件适用于蜜饯山楂制品

说明：把“蜜饯山楂制品”的定义以术语的形式在标准第 3 章“术语和定义”中进行规定。

2、规范性引用文件

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 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

说明：根据标准的引用情况，作了相应调整。

3、术语和定义

增加了定义“3.1 蜜饯山楂制品**”，规定如下：**

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。

说明：根据生产工艺对“蜜饯山楂制品”的定义进行了规定：涉及“煮制、制浆、成型、干燥（或不干燥）等工艺”，适用于山楂糕类、山楂脯类产品；“糖渍（或不糖渍）、干燥等工艺”，适用于山楂蜜饯类产品。

4、产品分类

根据产品工艺特点，对蜜饯山楂制品分为 4 类：山楂果糕类、山楂果脯类、山楂蜜饯类、其他蜜饯山楂制品类。

（1）根据生产工艺，对“**4.1 山楂果糕类**”进行了规定：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。

根据产品工艺特点，对山楂果糕类山楂制品进行细分，分别以代表性山楂制品进行命名。

山楂片类：指经“煮制、制浆、拌糖、干燥”等工艺制成的具备含水较少的蜜饯山楂制品，包括但不限于含水量较少的山楂片、山楂条等代表性产品。

山楂丹类：以山楂等为主要原料加工成粉状，经“成型、干燥”等工艺制成的含水量较少的蜜饯山楂制品。包括但不限于代表性产品山楂丹。

果丹皮类：指经“熬制、制浆、干燥、成型”等工艺制成的有一定韧性的蜜饯山楂制品。包括但不限于果丹皮、山楂卷等代表性产品。

山楂糕类：指经“熬制、制浆”等工艺，辅以适量淀粉等制成的山楂制品。包括但不限于代表性产品山楂糕。

其他类：山楂果糕类中除上述细分类别之外的产品归入“其他类”。

（2）山楂脯类：以山楂为主要原料，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。

（3）增加了**“山楂蜜饯类”**分类：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）增加**“其他蜜饯山楂制品”**分类。考虑到**蜜饯山楂制**品类别丰富多彩，为了鼓励创新，未归属上述类别的蜜饯山楂制品可归入**“其他蜜饯山楂制品”**。

5 技术要求

5.1 原料要求

修改后：应符合相应标准及国家有关规定。

说明：规定了原料应符合其执行的原料产品标准。

5.2 感官要求

结合实际产品的性状，确定稿感官要求。

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
	山楂片类	山楂丹类	果丹皮类	山楂糕类	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

1、删除了指标“灰分”。旧标准中的“灰分”指标是用于判定产品中是否添加了“滑石粉”，不属于质量标准的范畴。同时，因目前也无添加“滑石粉”的情况，因此删除“灰分”指标。

2、理化指标的修订依据，基于以下几点：

（1）参考旧版 GB/T 31318—2014《蜜饯 山楂制品》、新版 GB/T 10782—2021 《蜜饯质量通则》的理化指标要求。

（2）收集了市场流通的代表性蜜饯山楂制品，由第三方检测实验室对相应样品进行检测获得实际数据；包括来自市场抽检的数据，以及调研采集得到样品的检测数据；以及来自行业代表性生产企业提供的产品检测数据等。

（3）结合“三减”健康要求，经详细比较、讨论，并征求相关单位、专家意见，综合确定关键理化指标“总糖”、“水分”的范围。

（4）**山楂果糕类（其他类）、其他蜜饯山楂制品**主要参考了部分蜜饯山楂制品企业提供的产品理化指标检测结果。

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	—

6 检验方法

（1）在“6.1 样品处理”中增加了样品处理的方法，在“6.2 感官”中补充了具体的测试方法，便于实际操作。

（2）对检验规则、判定规则、标签、标志等要求进行了编辑性修改，在标签标识规定中明确了蜜饯山楂制品类别的标注方法。

（3）增加了“运输”的要求。

（三）其他方面

根据质量标准的制定要求，删除了食品安全的要求。

三、 主要试验(或验证)的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果。

随着我国经济的发展，人民生活水平的提高，市场对蜜饯山楂制品的需求量不断加大，因此行业也得到了快速发展，行业有广阔的发展空间。近两年蜜饯山楂制品行业主流产品质量保持稳定提升，但由于小企业居多仍存在一些问题，主要是仍有不按标准使用添加剂、产品归类不正确，致使监管部门在监督抽检过程中，经常由于产品标签标识的类别与实际不符，而难以正确判定。

随着行业的发展，市场竞争的加剧，消费者对食品安全、营养的要求也越来越重视，上述存在的不足，应该成为行业进步和发展中亟需改进的关键问题。

四、标准知识产权说明

本标准不涉及专利问题。

五、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

《蜜饯 山楂制品质量通则》标准的修订有助规范、指导该品类产品健康有序发展，解决相关食品企业部分产品无执行标准可依的困难，有效避免消费者对于该产品认知模糊或混乱，为国家监管部门提供判定依据，因此具有广泛的适宜性和可执行性。

六、本标准没有采用国际标准。

本标准制定过程中未查到同类国际、国外标准。

本标准水平为国内领先水平。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

八、贯彻标准要求和措施建议

建议本标准批准发布 12 个月后实施。

九、其他应予说明的事项

无。