# 蜜饯（地瓜脯）管理看板

一、标准展板

企业应按产品列出产品执行标准，该类产品涉及的主要标准有：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品标准 | 产品标准 | GB 10782 蜜饯通则 |
| 通用标准 | GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯 |
| GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 |
| GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定 |
| GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 |
| 原辅料 | 原料 | 地瓜 |
| 配料 | 无 |
|  |
| 食品添加剂 | 无 |
| 包装材料 | GB 9683 复合食品包装袋卫生标准 |
| GB4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 |
| GB9685食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准 |
|  |
| 生产用水 | GB 5749 生活饮用水卫生标准 |
| 生产加工控制规范 | | GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
|  |
| 检验方法标准 | | JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则 |
| 其他 | | 蜜饯生产许可审查细则 |

二、产品指标

蜜饯（地瓜脯）主要质量指标、常用食品添加剂指标和检验方法要求如下：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **产品类别** | **执行标准** | **项目** | | **技术指标** | **方法标准** | **检验要求** |
| 蜜饯（地瓜脯） | GB/T 10782 蜜饯通则 | 感官要求 | 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | GB/T  10782 | / |
| 组织状态 | 具有该产品应有的状态 |
| 滋味与气味 | 具有该产品应有的滋味与气味 |
| 杂质 | 无杂质 |
| 理化指标 | 总糖（以葡萄糖计） | ≤85% | GB/T  10782 | / |
| 水分 | ≤35% | GB 5009.3 | / |
| 微生物 | 菌落总数，CFU/g | n=5，c=2，m=103，m=104 | GB 4789.2 | 检验需5个包装 |
| 大肠菌群，CFU/g | n=5，c=2，m=10，m=102 | GB 4789.3 |
| 霉菌，CFU/g | 50 | GB 4789.15 | / |
| 沙门氏菌，25g | n=5，c=0，m=0 | GB 4789.4 | 限即食类产品，检验需5个包装 |
| 金黄色葡萄球菌，CFU/g | n=5，c=1，m=100，M=1000 | GB 4789.10 |
| 标签 | | 应符合GB7718和GB28050的要求 | GB7718、GB28050 | / |

三、关键指标及风险防控措施

蜜饯（地瓜脯）产品近年来抽检问题主要集中在超范围、超限量使用食品添加剂和微生物指标超标方面，为有效控制蜜饯（地瓜脯）质量风险，建议生产企业按照以下措施进行严格管理：

| **序号** | **关键风险指标** | **易出现的问题** | **风险防控措施** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 微生物 | 内包材和环境不洁可能导致产品微生物指标不合格 | **1原料验收：**按照相应食品安全国家标准对原辅料进行验收，制定验收规程，加强原辅料采购验收控制。  **2包装：**保证包材（尤其是内包材）及环境洁净卫生。 |

四、主要生产工艺及关键控制点、控制措施图示

