

UDC 613.269
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 14884—94

蜜饯食品卫生标准

Hygienic standard for preserved fruits

1994-02-22 发布

1994-09-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

中华人民共和国国家标准

GB 14884—94

蜜饯食品卫生标准

Hygienic standard for preserved fruits

1 主题内容与适用范围

本标准规定了蜜饯食品的卫生要求。

本标准适用于以干鲜果品、瓜蔬等为主要原料,经糖渍蜜制或盐渍加工而成的蜜饯食品。

2 引用标准

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789 食品卫生微生物学检验
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB 5009.28 食品中糖精钠的测定方法
- GB 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法
- GB 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法
- GB 5009.35 食品中着色剂的测定方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 10782 蜜饯食品通则

3 蜜饯食品的分类

蜜饯食品按其性状特点、加工方法不同分类如下:

- 3.1 糖渍蜜饯:原料经糖渍蜜制后,成品浸渍在一定浓度的糖液中,略有透明感,如糖青梅、蜜樱桃、蜜金桔、糖化皮榄等。
- 3.2 返砂蜜饯:原料经糖渍、糖煮后,成品表面干燥,附有白色糖霜,如冬瓜条、金丝蜜枣、糖桔饼、红绿丝、白糖杨梅等。
- 3.3 果脯:原料经糖渍、糖制后,经过干燥,成品表面不粘不燥,有透明感,无糖霜析出,如杏脯、桃脯、苹果脯、梨脯、枣脯、青梅等。
- 3.4 凉果:原料在糖渍或糖煮过程中,添加甜味剂、香料等,成品表面呈干态,具有浓郁香味,如雪花应子、柠檬李、丁香榄、福果等。
- 3.5 甘草制品:原料采用果坯,配以糖、甘草和其他食品添加剂,经浸渍处理后,进行干燥,成品有甜、酸咸等风味,如话梅、话李、九制陈皮、甘草榄、甘草金桔等。
- 3.6 果糕:原料加工成酱状,经浓缩干燥,成品呈片、条、块等形状,如山楂糕、金糕条、山楂饼、果丹皮等。