

ICS 67.040
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 8956—2003
代替 GB 8956—1988

GB 8956—2003

蜜饯企业良好生产规范

Good manufacturing practice for candied fruit factory

中华人民共和国
国家标准
蜜饯企业良好生产规范
GB 8956—2003

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 21 千字
2004年3月第一版 2004年3月第一次印刷
印数 1—2 000

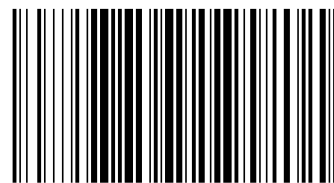
*

书号: 155066·1-20478 定价 12.00 元

网址 www.bzcb.com

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB 8956—2003

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 8956—1988《蜜饯厂卫生规范》。

本标准与 GB 8956—1988 相比主要修改如下：

——标准名称修改为《蜜饯企业良好生产规范》；

——增加了规范性引用文件；

——修改了定义；

——增加了生产场所的清洁度划分；

——对内容重新分类并具体化。

本标准自实施之日起,GB 8956—1988 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准主要起草单位:广东省卫生防疫站、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所、卫生部卫生监督中心、广东汾煌食品工业有限公司、广东雅士利集团有限公司、广东佳宝集团有限公司等。

本标准主要起草人:洪文华、邓峰、王茂起、包大跃、许思昭、樊永祥、杨晓东、陈慧等。

本标准于 1988 年首次发布,本次为第一次修订。

9.3 生产作业

- 9.3.1 工厂的生产作业应符合安全卫生的原则。
- 9.3.2 生产作业中长期腌渍、发酵、熟成等环节,必须有防止外来杂物或有害动物的保护措施。
- 9.3.3 食品添加剂的使用、计算、称量等应由专人负责,应有两人核对。
- 9.3.4 生产中应依需要定时检查盐度、糖度、酸度、水分、温度、品质特性,如不良率、缺点等,以确保产品质量。
- 9.3.5 产品依靠 pH、水活性(或水分)、冷藏保存者,应按下列条件控制:
- 9.3.5.1 产品水活性高于 0.85 者,pH 应控制在 4.6 以下。
- 9.3.5.2 产品 pH 高于 4.6 者,水活性应控制在 0.85 以下。
- 9.3.5.3 冷藏保存温度应控制在 0℃~7℃。
- 9.3.5.4 防腐剂用量要符合国家食品添加剂使用卫生标准的规定。

10 品质管理

10.1 质量管理手册的制定与执行

- 10.1.1 工厂由品质管理部门制定《质量管理手册》,经生产部门认可后实施,应包括 10.2、10.3、10.4 的内容。
- 10.1.2 工厂对《质量管理手册》中规定的管理措施应建立内部检查监督制度,做到有效实施并有记录。

10.2 原料的品质管理

- 10.2.1 《质量管理手册》应详细制定原料及其包装材料的品质、规格、检验项目、检验方法、验收标准、抽样计划及检验方法等内容。
- 10.2.2 每批原料及其包装材料都应有生产经营者提供的检验合格证或化验单。
- 10.2.3 必须对原料进行规格、卫生及外来杂物的检查。
- 10.2.4 半成品原料中可能含有添加剂时,应检测相应的项目,以保证符合国家食品添加剂卫生标准的有关规定。
- 10.2.5 食品添加剂应设专柜储放,专人负责管理,登记记录使用的种类、供货单位卫生许可证号、进货量及使用量等。
- 10.2.6 原料按规定检查合格后应予以使用,不合格者不得使用。准用的材料,应以先进先出为原则,如经长期储存或存于高温或其他的不利条件下,应重新检验。
- 10.2.7 不得使用的原材料,应贴“禁用”标示并及时处理。
- 10.2.8 腌渍池中的半成品,应定期测定腌渍液的浓度与品质及半成品的品质,以确保半成品的品质。

10.3 加工中的品质管理

- 10.3.1 应针对加工过程中的各个关键控制点制定相应的控制措施并落实执行。
- 10.3.1.1 鲜果或果胚须用清水漂洗 3 次以上,如用漂烫作前处理,水温应在 80℃ 以上,持续时间至少 10 min。
- 10.3.1.2 加工中需硬化漂水者,在满足工艺要求的前提下,应尽量减少化学物质的用量。
- 10.3.1.3 用食糖浸渍时,应使用沸水煮糖,控制酵母污染。
- 10.3.1.4 加入的添加剂应严格使用准确的定量工具称量。
- 10.3.1.5 食品添加剂投料应使用机械搅拌,控制添加剂含量符合标准的规定。
- 10.3.2 加工中如发现异常现象时,应迅速查明原因加以纠正。
- 10.3.3 品管部门应按产品质量标准和国标规定的检验方法进行相应的检验,检验记录必须定期统计分析并会同有关部门核阅。

10.4 成品的品质管理

- 10.4.1 《质量管理手册》中应规定成品的品质、规格、检验项目、检验标准、抽样及检验方法等内容。

蜜饯企业良好生产规范

1 范围

本标准规定了蜜饯企业生产设计与设施、原料、生产过程、管理、生产人员、产品标识、成品贮存与运输等方面的技术和卫生要求。

本标准适用于以果蔬和糖类等为原料、经加工制成蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果丹(饼)类和果糕类的工厂。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
 GB/T 4789 食品卫生微生物学检验
 GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
 GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
 GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
 GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定方法
 GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法
 GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法
 GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定方法
 GB 7718 食品标签通用标准
 GB 14881 食品企业通用卫生规范
 中华人民共和国食品卫生法 1995 年 10 月发布

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

蜜饯类

以水果为主要原料,经糖(蜜)熬煮或浸渍,添或不添加食品添加剂,或略干燥处理,制成带有湿润糖液面或浸渍在浓糖液面中的湿态制品。

3.2

凉果类

以果蔬为主要原料,经或不经糖熬煮、浸渍或腌制,添或不添加食品添加剂等,经不同处理后制成的具有浓郁香味的干态制品。

3.3

果脯类

以果蔬为主要原料,经或不经糖熬煮或浸渍,可以加入食品添加剂为辅助原料制成的表面不粘不燥、有透明感、无糖霜析出的干态制品。