

ICS 67.080  
CCS X 24



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 10782—2021

代替 GB/T 10782—2006

## 蜜饯质量通则

General rule for the quality of preserved fruits

2021-03-09 发布

2022-04-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 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。

本文件代替 GB/T 10782—2006《蜜饯通则》，与 GB/T 10782—2006 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了范围(第 1 章,2006 年版的第 1 章)；
- 修改了规范性引用文件(第 2 章,2006 年版的第 2 章)；
- 修改了“产品分类”(第 4 章,2006 年版的第 4 章)；
- 修改了“原辅料”相关要求(第 5 章,2006 年版的 5.1)；
- 修改了“理化指标”，调整了“水分”“氯化钠”“总糖”指标技术要求(6.2,2006 年版的 5.4)；
- 删除了“卫生指标”和“食品添加剂”(2006 年版的 5.5、5.6)；
- 修改了“试验方法”(第 7 章,2006 年版的第 6 章)；
- 修改了“抽样方法和抽样量”(8.2,2006 年版的 7.2)；
- 删除了出厂检验项目中“水分”指标(8.3,2006 年版的 7.3)；
- 修改了“型式检验”(8.4,2006 年版的 7.4)；
- 修改了“判定规则”(8.5,2006 年版的 7.5)；
- 修改了“标签和标志”(第 9 章,2006 年版的第 8 章)；
- 增加了“包装”(第 10 章)；
- 增加了“贮运”(第 11 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/TC 490)提出与归口。

本文件起草单位：中国商业联合会、浙江方圆检测集团股份有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、盐津铺子食品股份有限公司、浙江张萃丰食品有限公司、北京御食园食品股份有限公司、杭州超达食品有限公司、深圳斯坦达咨询有限公司、国家加工食品质量检验中心(广东)、湖南省食品质量监督检验研究院、杭州华味亨食品有限公司、三只松鼠股份有限公司、广东新兴县凉果行业商会、上海来伊份股份有限公司、天喔(福建)食品有限公司、溜溜果园集团股份有限公司、捷科思农业科技(徐州)有限公司、江苏派乐滋食品有限公司、上海市质量监督检验技术研究院、广东济公保健食品有限公司、广东农夫山庄食品工业有限公司、承德怡达食品股份有限公司、广东佳宝集团有限公司、湖南正兴记食品有限公司、杭州梅园食品有限公司、杭州市余杭区蜜饯行业协会。

本文件主要起草人：盛华栋、刘振宇、张九魁、董立军、张学文、张爱芳、戴珏如、靳晓蕾、张斌、蔡冬梅、刘敏芳、蔡玮红、唐小兰、张海滨、卢红霞、谭益升、魏本强、顾千辉、陈志贤、梁西长、张丽华、蒋宇明、卓南安、杨帆、杨启财、焦玉芬、张苏、张腾、王慧、彭亚锋、赖宣、王少林、林海林、王金华、杨婉如、汤华伟、张水锋、俞根荣、寿丽莎。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1989 年首次发布为 GB/T 10782—1989；
- 2006 年第一次修订时，并入了 GB/T 11860—1989《蜜饯食品理化检验方法》的内容；
- 本次为第二次修订。

# 蜜饯质量通则

## 1 范围

本文件规定了蜜饯的术语和定义、产品分类、原辅料、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、贮运、销售等质量要求。

本文件适用于各类蜜饯产品。

## 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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** **preserved fruit**

以果蔬等为主要原料,添加(或不添加)食品添加剂和其他辅料,经糖或蜂蜜或食盐腌制(或不腌制)等工艺制成的制品。

## 4 产品分类

### 4.1 蜜饯类

原料经糖(或蜂蜜)渍和/或盐渍、干燥(或不干燥)等工艺制成的湿态(或半干态附有糖霜)的制品。

### 4.2 果脯类

原料经糖渍、干燥等工艺制成的略有透明感,表面无(或略有)霜糖析出的制品。

### 4.3 凉果类

原料经盐渍、糖渍、干燥等工艺制成的半干态制品。

### 4.4 话化类

原料经盐渍、糖渍(或不糖渍)、干燥等工艺制成的干态制品,分为不加糖和加糖两类。