

# Q/LCM

## 丽江程玫生物科技有限公司企业标准

Q/LCM 0001 S—2022

代替 Q/LCM 0001 S-2019

### 鲜花酱（浆）

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53070024S-2022  
备案日期: 2022年07月08日

云南省食品  
备案号: 53  
备案日期:

2022-07-08 发布

2022-07-13 实施

丽江程玫生物科技有限公司 发布





## 前 言

我公司生产的鲜花酱（浆）是以新鲜重瓣红玫瑰花、玫瑰茄、菊花、金银花、茉莉花、桂花等可食用花卉为原料，添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、山梨酸等辅料，经摘瓣、清洗、破碎（或不破碎）、配料、混合搅拌、熬煮（或不熬煮）、过滤（或不过滤）、包装、速冻（或不速冻）等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产，检验，贸易，仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 14884-2016《食品安全标准 蜜饯》，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/LCM 0001 S-2019

本标准由丽江程玫生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：吴映川、段旻燕

安全

07



# 鲜花酱（浆）

## 1 范围

本标准规定了鲜花酱（浆）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于以新鲜重瓣红玫瑰花、玫瑰茄、菊花、金银花、茉莉花、桂花等可食用花卉为原料，添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、山梨酸等辅料，经摘瓣、清洗、破碎（或不破碎）、配料、混合搅拌、熬煮（或不熬煮）、过滤（或不过滤）、包装、速冻（或不速冻）等工艺加工而成的鲜花酱（浆）。

## 2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

## 3 产品分类

根据使用的原料不同分为：重瓣红玫瑰花酱、重瓣红玫瑰花浆、玫瑰茄酱、玫瑰茄浆、菊花酱、菊花浆、金银花酱、金银花浆、茉莉花酱、茉莉花浆、桂花酱、桂花浆。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 鲜花：应新鲜、无污染、无霉变，无杂质，并符合相应食品安全标准及有关规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.3 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的有关规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定要求，不得使用非食品原辅料。

### 4.2 感官要求

符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅口尝。
滋 味	具有相应品种应有的色泽具有相应品种固有的风味，无异味	
组织形态	均匀，允许有少量的花瓣。	

企业标  
S-  
年



杂质	无肉眼可见外来杂质	
----	-----------	--

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项 目		指标		检验方法
		鲜花酱	鲜花浆	
总糖 (以蔗糖计), %	≤	80	60	GB 5009.8

#### 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定

表3 污染物限量

项 目		指标	检验方法
铅 (以 pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12

其他指标应符合表4的规定

表4 污染物限量

项 目		指标	检验方法
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

#### 4.5 微生物指标

应符合表5、表6的规定

表5 鲜花酱微生物指标

项 目		采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定), 均以 CFU/g 表示				检验方法
		N	c	m	M	
菌落总数, (CFU/g)		5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, (CFU/g)		5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, (CFU/g)	≤	150				GB 4789.15
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)		按 GB 29921 的规定执行				
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行						

表6 鲜花浆微生物指标

项 目		采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定), 均以 CFU/g 表示				检验方法
		N	c	m	M	
菌落总数, (CFU/g)		5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, (CFU/g)		5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, (CFU/g)	≤	150				GB 4789.15

准备  
月



致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按 GB 29921 的规定执行
*样品的采样及处理按 GB4789.1 执行	

#### 4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF1070规定的方法检验。

#### 4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 蜜饯类的规定。

#### 4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批次。

#### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得低于 20kg，抽样量 2kg，样品分为 2 份，1 份检验，1 份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附检验合格报告后方可出厂，出厂检验项目为：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一的，亦应进行型式检验：

- 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有一项不符合本标准要求，判定该批产品为不合格产品，其余指标中若有一项不符合本标准，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

案章  
日



## 6.1 标志

- 6.1.1 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

## 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，成品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

## 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、无异味、无污染的库内。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮，产品贮存时不得与地面接触，应离墙、离地。

---

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

备案单位（盖章）



2022年7月11日

备案单位主要负责人（签字）

2022年7月11日