

Q/LCM

丽江程玫生物科技有限公司企业标准

Q/LCM 0003 S—2022

代替 Q/LCM 0003 S-2019

玫瑰花冷萃液（玫瑰纯露）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5307002bS-2022
备案日期: 2022年07月08日

云南省食品安
备案号: 530
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

我公司生产的玫瑰花冷萃液（玫瑰纯露）是以新鲜重瓣红玫瑰花为原料，经高温加热提取，经调配、杀菌、灌装等工艺制成。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 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，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 0003 S-2019

本标准由丽江程致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

全企业
7 9
年



玫瑰花冷萃液（玫瑰纯露）

1 范围

本标准规定了玫瑰花冷萃液（玫瑰纯露）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为原料，经高温加热提取，调配、杀菌、灌装等工艺制成的玫瑰纯露。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 重瓣红玫瑰花：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。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的有关规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准及有关规定，不得使用非食品原辅料。

3.2 感官要求

符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应产品应有的色泽。	取适量样品倒入洁净的烧杯中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
滋 味	具有相应产品固有的风味，无异味	
组织形态	均匀，久置后允许有少量沉淀。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 pb 计），mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

其他指标应符合表3的规定

标准行
-
月



表3 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

3.4 微生物指标

应符合表4的规定

表4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定), 均以 CFU/mL 表示				检验方法
	N	c	m	M	
菌落总数, (CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, (CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌, (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母菌, (CFU/mL) ≤	20				
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 29921 的规定执行				
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行					

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定

3.6 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JJF 1070规定的方法检测。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 饮料的规定。

3.8 生产加工过程中的要求

应符合GB 12695的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种原料、同一次生产的同一包装规格的产品为一批次。

4.2 抽样

从同一批次产品中, 抽样基数不得低于 200 瓶 (罐、盒), 抽取量为 18 瓶 (罐、盒), 样品分为 2 份, 1 份检验, 1 份留样备查。

4.3 出厂检验

备案章
日



每批产品出厂前必须经公司质检部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目为感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验项目包括本标准技术要求规定的所有项目，正常生产情况下每半年检验一次，有下列情况之一的，应进行型式检验：

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

4.5 判定规则

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

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 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。

5.4 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：

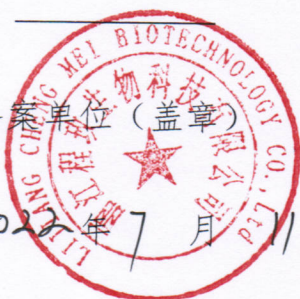
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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