



Q/WSN

永德沃森农业开发有限公司企业标准

Q/WSN 0002S—2022

风味苦子果酱

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090043S- 2022
备案日期: 2022 年 9 月 21 日

2022-09-13 发布

2022-09-21 实施

永德沃森农业开发有限公司 发布

Q/WSN 0002S—2022

前 言

我公司生产的风味苦子果酱是采用云南地域特有的植物苦子果（学名：水茄）为生产原料，经挑选、清洗、晾干，添加小米辣、食用盐、芫荽籽、大蒜、花椒、鲜生姜、酱油、植物油、芝麻等辅料，粉碎、炒制、包装等生产工艺制成。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，作为企业组合生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》等的规定制定。其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由永德沃森农业开发有限公司和临沧市质量技术监督综合检测中心提出、起草并解释。

本标准主要起草人：俸文琪、字国林、费贤彬、张仙、周金成、李小娟。



Q/WSN 0002S—2022

风味苦子果酱

1 范围

本标准规定了风味苦子果酱的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以云南地域特有的植物苦子果（学名：水茄）为生产原料，经挑选、清洗、晾干，添加小米辣、食用盐、芫荽籽、大蒜、花椒、鲜生姜、酱油、植物油、芝麻等辅料，粉碎、炒制、包装生产工艺而制成苦子果酱。

2 规范性引用文件

本标准中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 术语和定义

下列术语和定义适用本标准。

3.1 苦了果

苦子果：学名水茄子，水茄果实的果柄长约1.5厘米，上部膨大，果实为浆果，圆球形，光滑无毛，直径约1-1.5厘米，有带毛的宿存萼片，未成熟时青色，成熟后黄色。

3.2 风味苦子果酱

以新鲜苦子果为主要原料，经过鲜果入库、挑选、清洗、晾干，添加小米辣、食用盐、芫荽籽、大蒜、花椒、鲜生姜、酱油、植物油、芝麻等辅料，粉碎、炒制、包装生产工艺而制成风味苦子果酱。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 苦子果：应选用新鲜良好，无腐烂变质，无虫蛀、无污染、色泽、大小、成熟度基本一致的苦子果。

4.1.2 小米辣：果实新鲜、有光泽、硬实、不萎蔫，无霉变、无虫蛀，并符合相应食品安全标准及有关规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 芫荽籽：应符合 T/CFNA 6112 的规定。

4.1.5 大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。

4.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.7 鲜生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

安全企业

509

年



Q/WSN 0002S—2022

- 4.1.8 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.9 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.10 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽及形态	具有原辅料混合加工后特有的色泽和形态	将取适量试样至于洁净的白色瓷盘中,置于自然光线明亮处,观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
气味、滋味	具有该产品特有的气味和滋味,气味纯正、无异味,滋味微苦渐变为甘甜。	
性状	均匀一致,黏度适中,具有一定的流动性。	
杂质	无肉眼可见外来质。	

4.3 理化指标

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
水分/ g/100g ≤	30.0	GB 5009.3
氯化物(以Cl ⁻ 计), % ≤	7.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	5	GB 5009.229

4.4 污染物限量

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的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb计), mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12

4.5 微生物指标

- 4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921-2021 中即食果蔬制品的规定。

4.5.2 微生物指标还应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	GB 4789.3平板计数法
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	

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，按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760-2014 中蔬菜及其制品的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881-2013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产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于 100 瓶（袋）且总量不低于 30 kg，抽到样品不少于 10瓶（袋）且总量不低于3 kg。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经公司检验部门检验合格后，附产品合格证方可能出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 当原料、工艺、配方有较大改变，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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，微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标若有不合格项时，用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装采用玻璃瓶、复合食品包装膜、袋，应符合 GB 4806.1、GB 4806.5、GB 4806.6、GB 4806.7、GB 4806.9、GB 9683、GB 9685 及 GB/T 10004 的规定。

6.2.2 包装要牢固、封口严密、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、卫生、干燥，产品不得与有毒、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，严禁扔、摔、挤压，避免强烈震荡；运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、避免高温阳光直接照射，无异味的库房内。成品仓库装有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，产品离地、离墙堆放；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、易染的物品混贮、混放。

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》。

四、本单位于2022年9月13日至2022年9月19日在永德沃森农业开发有限公司公示栏上进行了标准文本和编制说明备案前公示(不少于5个工作日),广泛征求社会各方意见。

永德沃森农业开发有限公司

备案单位(盖章)

李娟

备案单位主要负责人(签字)

2022年9月18日

2022年9月18日