

Q/WJX

文山玖香鲜花生物科技有限公司企业标准

Q/WJX0006 S—2022

鲜花醋饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260034S-2022
备案日期: 2022年10月30日

云南
备案
备案

2022-10-21 发布

2022-10-30 实施

文山玖香鲜花生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的鲜花醋饮料，是以酿造食醋为主要原料，加入可食用花卉（重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花等），经浸泡、过滤，添加或不添加饮用水、添加或不添加食糖、添加或不添加食品添加剂，经混合调制、灌装、杀菌等工艺加工制成。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，特制订本标准，作为企业组织生产、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 7101-2022《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。

本标准由文山玖香鲜花生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：付丽纯、胡深、王能成、刘建欢。

鲜花醋饮料

1 范围

本标准规定了鲜花酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以酿造食醋为主要原料，加入可食用花卉（重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花等），经浸泡、过滤，添加或不添加饮用水、添加或不添加食糖、添加或不添加食品添加剂，经混合调制、灌装、杀菌而成的鲜花醋饮料。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 产品分类

按原料不同分为：玫瑰醋饮料、茉莉花醋饮料、菊花醋饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花：应洁净、无腐烂、无霉变、无杂质，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 食醋：应符合GB/T 18187 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有相应该产品应有的正常色泽	打开包装，取 50ml 样品置于洁净的烧杯中，在自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该品种应有的滋味、气味、物异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

省食品安全企业
号: 5326
期: 年

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%≥	0.5	GB/T12143
总酸（以乙酸计，g/L）≥	2.0	GB/T12456

4.4 污染物和真菌毒素限量

4.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定，严于食品安全标准的指标应当符合表3的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合GB2761的规定。

表 3 污染物限量

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

4.4 微生物指标

4.4.1 致病菌限量应符合 GB29921 的规定，微生物限量还应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目		采样方案 ^a 及限量				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，CFU/mL	≤	20				GB 4789.15
a样品采样及处理按GB4789.1和GB/T 4789.21执行						

4.5 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中规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求。

应符合GB 12696的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为：抽样基数不小于200瓶，净含量<500ml,从每批产品中随机抽取8瓶，净含量≥500ml，抽取6瓶，分成两份，一份作检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经企业质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群、可溶性固形物。

5.4 型式检验

正常生产情况下每年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行形式检验。

- a) 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。

5.5 判定规则

检验结果中若有不合格项时，可以从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.1.2 包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

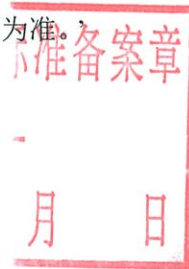
包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、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 10 月 12 日至 2022 年 10 月 20 日在 www.huazhidao.cn 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。



2022 年 10 月 20 日

付丽纯

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 10 月 20 日

