

Q/YPX

云南潘祥记食品有限公司企业标准

Q/YPX 0001 S—2023

速冻玫瑰花汁

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010372 S-2023

备案日期: 2023 年 09 月 06 日

2023-09-06 发布

2023-09-08 实施

云南潘祥记食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的速冻玫瑰花汁，是以新鲜重瓣红玫瑰、饮用水为主要原料，配以蜂蜜、糖浆、淀粉糖、食糖、食用盐、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经原料清洗、配以辅料拌料、离心过滤、调配、速冻、包装（或包装后速冻）等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，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》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南潘祥记食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：潘洁希、张存金。

省食品

号: 53

期:

速冻玫瑰花汁

1 范围

本标准规定了速冻玫瑰花汁的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜重瓣红玫瑰、饮用水为主要原料，配以蜂蜜、糖浆、淀粉糖、食糖、食用盐、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经原料清洗、配以辅料拌料、离心过滤、调配、速冻、包装（或包装后速冻）等工艺制成的速冻玫瑰花汁。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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：应新鲜、无腐烂、无霉变、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 3.1.3 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 3.1.4 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.5 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.7 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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	具有其该产品应有的正常色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
组织形态	具有其该产品应有的组织形态。	
滋味与气味	具有其该产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 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
总糖（以蔗糖计），g/100g	≤ 75.0	GB 5009.8

3.4 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	≤ 0.24	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物限量

应符合GB 19295的规定。

3.7 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 JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品必须为同一批次保质期内的产品，随机抽取20包（盒），抽样基数不得少于10kg。样品平均分成两份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，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所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺、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) 出厂检验结果与上一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，若微生物指标有一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外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。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

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、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，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 2023 年 08 月 05 日至 2023 年 08 月 12 日 在 本公司微信公众号上 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。



2023年 8 月 13 日

潘诗希

备案单位主要负责人（签字）

2023年 8 月 13 日