

Q/YDP

云南滇品客食品有限公司企业标准

Q/YDP 0002 S—2023

鲜花酱

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010434 S—2023

备案日期: 2023 年 10 月 11 日

2023 - 10 - 11 发布

2023 - 10 - 13 实施

云南滇品客食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的鲜花酱是以新鲜的重瓣红玫瑰、桂花、菊花、茉莉花、玫瑰茄等食用花卉为主要原料，经挑选、清洗、添加苹果、柠檬、蓝莓、草莓、树莓、芒果、菠萝等水果（或水果制品）、白砂糖、红糖、冰糖、麦芽糖、淀粉糖、蜂蜜、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经原辅料处理、酱制、调配、包装等工艺加工制成。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 7099-2015《食品安全国家标准 面包、糕点》、GB/T 22474-2008《果酱》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。

本标准由云南滇品客食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘刚。

食品安全
号: 530
期:

鲜花酱

1 范围

本标准规定了鲜花酱的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜的重瓣红玫瑰、桂花、菊花、茉莉花、玫瑰茄等食用花卉为主要原料，经挑选、清洗、添加苹果、柠檬、蓝莓、草莓、树莓、芒果、菠萝等水果（或水果制品）、白砂糖、红糖、冰糖、麦芽糖、淀粉糖、蜂蜜、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经原辅料处理、酱制、调配、包装等工艺加工制成的鲜花酱。

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、桂花、菊花、茉莉花、玫瑰茄等食用花卉，苹果、柠檬、蓝莓、草莓、树莓、芒果、菠萝等水果：应新鲜、无腐烂、无霉变、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 白砂糖、红糖、冰糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.3 麦芽糖、淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。

3.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 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	具有其相应产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视，鼻嗅。
滋味、气味	具有其相应产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	呈食用花卉酱制后的半固态和固态混合的混合膏状。	
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
水分，g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3

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	≤ 0.32	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于 20kg，抽样数量为 2kg（不少于 12 个独立包装），分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司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。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

5.4 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。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，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 09 月 15 日至 2023 年 09 月 21 日 在 食策咨询微信公众号 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。



备案单位主要负责人(签字) 刘刚

2023年 9 月 24 日