

# Q/KQC

## 云南奇彩鲜花食品有限公司企业标准

Q/KQC 0001 S—2020

### 果酱（其他）

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 530103S-2020  
备案日期: 2020年03月21日

云南省  
备案  
备案日期:

2020 - 08-25 发布

2020 - 09-21 实施

云南奇彩鲜花食品有限公司

发布



## 前 言

我公司生产的果酱（其他）是以重瓣红玫瑰、草莓、白砂糖、蜂蜜、食醋等其中几种为原料。经原料预处理、熬煮浓缩、调配、贮存发酵（或不发酵）、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》等的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 22474-2008《果酱》等制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南奇彩鲜花食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李艳萍。



## 果酱（其他）

### 1 范围

本标准规定了果酱（其他）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以重瓣红玫瑰、草莓、白砂糖、蜂蜜、食醋等其中几种为原料。经原料预处理、熬煮浓缩、调配、贮存发酵（或不发酵）、包装等工艺制成的果酱（其他）。

### 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、草莓：应新鲜、无霉变、无虫蛀、无污染，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 麦芽糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.5 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定的要求，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   | 具有相应产品应有的正常色泽。      | 取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。 |
| 滋味和气味 | 具有相应产品应有的滋味和气味，无异味。 |                                 |
| 组织形态  | 具有相应产品应有的组织形态。      |                                 |
| 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 ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |

### 3.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.5 农药残留限量

应符合GB 2763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。按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 果酱的规定。

## 4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一品种的原料、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取，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并符合合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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

微生物指标若有任一项不合格,判该批产品为不合格产品;其余项目指标有不合格时,可以用留样进行复检,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 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、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;搬运时应轻放,严禁扔、摔挤;运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙,堆码高度以提取方便为宜。

佳备案章

3 日



## 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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

云南奇彩鲜花食品有限公司

备案单位（盖章）

年 月 日

李艳萍

备案单位主要负责人（签字）

2020年 7 月 1 日