

# Q/YYJ

## 云南遇见玫好生物科技有限公司企业标准

Q/YYJ 0002 S—2020

### 其他食品

云南省食品安

备案号: 530

备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010184S-2020

备案日期: 2020年03月21日

2020 - 09 - 18 发布

2020 - 09 - 21 实施

云南遇见玫好生物科技有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的其他食品是以重瓣红玫瑰为原料，配以白砂糖和蜂蜜等辅料，经摘瓣、搅拌、破碎或不破碎、打浆或不打浆、煮制或不煮制、调配、贮藏不发酵、匀质、过滤或不过滤制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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》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。

本标准由云南遇见玫好生物科技有限公司提出并、起草并解释。

本标准主要起草人：胡雯。

食品食管南云  
1082:号案备  
:日案备

章案备部业企全安品食管南云  
0202-218101082:号案备  
日:月:年:日案备

## 其他食品

### 1 范围

本标准规定了其他食品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以重瓣红玫瑰为原料，配以白砂糖和蜂蜜等辅料，经摘瓣、搅拌、破碎或不破碎、打浆或不打浆、煮制或不煮制、调配、贮藏不发酵、匀质、过滤或不过滤制成的其他食品。

### 2 规范性引用文件

下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 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.3 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。

3.1.4 重瓣红玫瑰：应新鲜、无虫蛀、无污染、无腐烂变质、无异味，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.1.5 生产用水：应符合 GB5749 的规定。

3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

#### 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	具有该品种应有的正常色泽。	取适量的被测样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味及气味	具有该品种应有的香气和滋味，无异味、酸味适中、口味纯正。	
组织形态	均匀，无明显分层，无结晶。	
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 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

### 3.5 微生物限量

3.5.1 微生物指标限量应符合 GB/T 22474 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 3.6 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。

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 果酱的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于20Kg，抽样数量为2kg。将样品平均分成2份，1份检验，1份留样备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经检验合格，并附检验合格证后方可出厂。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。

### 4.4 型式检验

型式检验每年检验2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) 更改主要原料，配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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。

### 4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品。其余指标若有不合格项目，可用留样复检，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 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储存图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

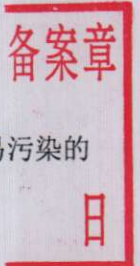
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 5.3 运输

运输车辆应清洁、卫生、装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 5.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥、并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、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。



## 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》。



2020年9月16日

胡雯

备案单位主要负责人（签字）

2020年9月16日