

Q/ LCM

丽江程玫生物科技有限公司企业标准

Q/ LCM 0004 S—2020

花果酱

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070005 S-2020
备案日期: 2020 年 03 月 05 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2020-03-05 发布

2020-03-10 实施

丽江程玫生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的花果酱是以鲜花（鲜花酱或鲜花原浆）、水果（果酱粉）为主要原料，经预处理、破碎（或不破碎）、熬煮（或不熬煮）、浓缩、添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜、食品添加剂，经混合、乳化、均质、杀菌、包装等工艺加工而成。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 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》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。

本标准由丽江程玖生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：段旻燕、张文娟

品安生

5307

花果酱

1 范围

本标准规定了花果酱的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜花（鲜花酱或鲜花原浆）、水果（果酱粉）为主要原料，经预处理、破碎（或不破碎）、熬煮（或不熬煮）、浓缩、添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜、食品添加剂，经混合、乳化、均质、杀菌、包装等工艺加工而成花果酱。

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 产品分类

3.1 单一果酱

3.1.1 单一鲜花果酱：分为以重瓣玫瑰花、桂花、茉莉花、蝶豆花、菊花、金银花、玫瑰茄等鲜花或鲜花酱（浆），经预处理、破碎（或不破碎）、熬煮（或不熬煮）、浓缩、添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜、食品添加剂，经混合、乳化、均质、杀菌、包装等工艺加工而成鲜花果酱。

3.1.2 单一水果酱：分为以草莓、石榴、芒果、苹果、梨、柠檬等新鲜水果或水果酱粉，经预处理、破碎（或不破碎）、熬煮（或不熬煮）、浓缩、添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜、食品添加剂，经混合、乳化、均质、杀菌、包装等工艺加工而成水果酱。

3.2 混合果酱

混合果酱：以鲜花或鲜花酱（浆）、新鲜水果或果酱粉为原料，经预处理、破碎（或不破碎）、熬煮（或不熬煮）、浓缩、添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜、食品添加剂，经混合、乳化、均质、杀菌、包装等工艺加工而成花果酱。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜花：应新鲜、无污染、无霉变，无杂质，并符合相应食品安全标准及有关规定。

4.1.2 水果：应新鲜、无污染、无霉变，无杂质，并符合相应食品安全标准及有关规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

4.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的有关规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有相应品种应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝
滋味、气味	具有相应品种固有的滋味和气味，无异味	
组织形态	均匀，无明显分层和析水，无结晶	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 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
可溶性固形物（20 折光计法），g/100g	≥	25
		GB/T10786

4.4 污染物指标

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 的要求。

表3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 pb 计），mg/kg	≤	0.8
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5
		GB 5009.12
		GB 5009.11

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物指标限量应符合 GB 7101 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 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 规定的方法检验

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 果酱的规定。

标准
S-
月

4.9 生产加工过程的要求

应符合 GB 14881 的规定

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种原料、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，抽样基数不得抵于 20kg，抽样量 2kg，样品分为 2 份，1 份检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前经公司质检部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目为感官、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准规定的所有项目。正常情况下每半年检验一次，当出现下列情况之一时，应进行型式检验：

- 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

检验结果中微生物指标有一项不符合本标准要求，判定该批产品为不合格产品，其余指标中若有一项不符合本标准，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志标签、包装、运输、贮存

6.1 标志标签

6.1.1 产品包装标签标志应符合 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，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。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、无异味、无污染的库内。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮，产品贮存时不得与地面接触，应离墙、离地。

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》。

丽江程致生物科技有限公司

备案单位（盖章）

2020年 2月 24 日

段雯燕

备案单位主要负责人（签字）

2020年 2月 24 日