

Q/WJX

文山玖香鲜花生物科技有限公司企业标准

Q/WJX 0004S—2021

鲜花（复合）发酵饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260025S-2021
备案日期: 2021年5月9日

云南省
备案
备案日

2021-04-18 发布

2021-05-10 实施

文山玖香鲜花生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的鲜花(复合)发酵饮料是以可食用花卉(重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花)为主要原料,添加或不添加其它可食用辅料。经清洗、配以或不配以白砂糖、添加或不添加饮用水、添加或不添加食品添加剂,搅拌、发酵、过滤、调配(或不调配)、包装、杀菌而制成。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,制定本标准,作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的根据。

本标准的安全性指标按 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准由文山玖香鲜花生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人:付丽纯、胡深、王能成。

鲜花（复合）发酵饮料

1 范围

本标准规定了鲜花（复合）发酵饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以可食用花卉（重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花）为主要原料，添加或不添加其它可食用辅料。经清洗、配以或不配以白砂糖、添加或不添加饮用水、添加或不添加食品添加剂，搅拌、发酵、过滤、调配（或不调配）、包装、杀菌而制成的鲜花（复合）发酵饮料。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本标准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

根据使用原料的不同分为：玫瑰鲜花发酵饮料、玫瑰鲜花复合发酵饮料、菊花发酵饮料、菊花复合发酵饮料、茉莉花发酵饮料、茉莉花复合发酵饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 可食用花卉：应新鲜、无腐烂、无霉变、无杂质，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其它辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

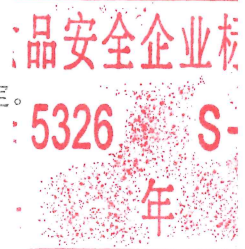
4.2 感观要求

应符合表1的规定

表 1 感观要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	打开包装，将适量内容物质于清洁的白瓷盘中，在自然光线明亮目视，鼻嗅，口尝。
组织形态	均匀、无明显分层	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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）	≥ 1.0	GB/T 12143
铅(以 Pb 计), (mg/L)	≤ 0.24	GB 5009.12

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, (CFU/g)	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, (CFU/g)	≤20				GB 4789.15
酵母菌, (CFU/g)	≤20				GB 4789.15
致病菌, (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 29921 执行				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。					

4.5 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。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于20kg，抽样数量至少2kg，样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量部门检验，检验合格后方可出厂，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

型式检验每年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 更改关键工艺或设备；
- b) 停产半年以上，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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有一项不合格，则判该批产品为不合格品。其余指标若有不符合项，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外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

运输工具必须清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混运。运输时应防止日晒、雨淋。装卸时应轻拿、轻放，不得抛掷、撞击、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品同库储存。堆放时应离地、离墙、堆码高度以提取方便为宜。

