

# Q/WJX

## 文山玖香鲜花生物科技有限公司企业标准

Q/WJX 0003 S—2021

### 鲜花酱

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53260009S-2021  
备案日期: 2021年2月6日

云南省食  
备案号:  
备案日期:

2021-01-11 发布

2021-02-06 实施

文山玖香鲜花生物科技有限公司

发布



## 前 言

我公司生产的鲜花酱是以可食用花卉（重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、金银花）为主要原料，经分拣、清洗、甩干、糖渍、添加（或不添加）食用淀粉、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，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 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》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并起草并解释。

本标准起草人：付丽纯、胡深、张迁美、钱海峰、李红师。

安全企  
326  
年



# 鲜花酱

## 1 范围

本标准规定了鲜花酱的产品分类、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、金银花）为主要原料，经分拣、清洗、甩干、糖渍、添加（或不添加）食用淀粉、包装、杀菌等工艺加工而成的鲜花酱。

## 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：重瓣红玫瑰花酱、茉莉花酱、菊花酱、金银花酱。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 可食用花卉：应无腐烂、无霉变、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.4 红糖：应符合 QB/T 4561 的规定。
- 4.1.5 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 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 |
| 组织形态 | 无明显分层，允许有少量汁液析出，粘稠适度 |                              |

|       |                   |           |
|-------|-------------------|-----------|
| 气味、滋味 | 具有该产品应有的滋味、气味，无异味 | 目视，鼻嗅，口尝。 |
| 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       |
|----------------------|-------------|------------|
| 干燥失重 (%)             | $\leq 75.0$ | GB 5009.3  |
| 总糖 (以蔗糖计), (g/100g)  | $\leq 80.0$ | GB 5009.8  |
| 总砷 (以 As 计), (mg/kg) | $\leq 0.5$  | GB 5009.11 |
| 铅 (以 Pb 计), (mg/kg)  | $\leq 0.8$  | 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 <sup>a</sup> 及限量     |   |                 |                 | 检验方法       |
|-------------------------------------------------------|---------------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                                                       | n                         | c | m               | M               |            |
| 菌落总数, (CFU/g)                                         | 5                         | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, (CFU/g)                                         | 5                         | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3  |
| 霉菌, (CFU/g)                                           | ≤50                       |   |                 |                 | GB 4789.15 |
| 致病菌, (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)                                   | 应符合 GB 29921 中即食果蔬制品类的规定。 |   |                 |                 |            |
| <sup>a</sup> 样品的分析及处理方法按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.24 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 蜜饯类的规定。

### 4.7 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，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg(不少于20个包装)，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、干燥失重、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、有害的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、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、易污染的物品混贮，堆放时应离地、离墙、堆码高度以提取方便为宜。

备案章

日

