

Q/DGD

大理市糕点厂有限责任公司企业标准

Q/DGD 0001 S—2020

代替 Q/ DGD 0001 S—2017

玫瑰糖

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5329 26 S- 2020

备案日期: 2020年 6月 17日

云南省食

备案号:

备案日期:

2020 - 05 - 30 发布

2020 - 09 - 20 实施

大理市糕点厂有限责任公司

发布

前 言

我厂生产的玫瑰糖是以新鲜重瓣红玫瑰为主要原料，添加食盐、柠檬酸、白砂糖、蜂蜜等辅料，经原料预处理、清洗、晾干、糖渍、调配、包装等工艺制成。依据《中华人民共和国食品安全法》，《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其中铅的限量指标严于食品安全国家标准，其他指标根据 GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》的要求及产品实际制定。

本标准代替代替 Q/DGD 0001 S—2017。

本标准由大理市糕点厂有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王德明、刘强伟。

玫瑰糖

1 范围

本标准规定了玫瑰糖的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存、保质期。

本标准适用于以新鲜重瓣红玫瑰为主要原料，添加食盐、柠檬酸、白砂糖、蜂蜜等辅料，经原料预处理、清洗、晾干、糖渍、调配、包装等工艺制成玫瑰糖。

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 原料要求

3.1.1 重瓣红玫瑰：应新鲜、成熟度适中、无污染、无病虫害、无腐烂变质，并应符合相应食品安全标准的有关规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的要求。

3.1.3 柠檬酸：应符合 GB 1987 的要求。

3.1.4 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。

3.1.5 蜂蜜：应符合 GB 14963 的要求。

3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.7 其它原辅料：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。

3.2 感官要求

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	呈棕红色至棕褐色。	打开包装，将内容物到入白瓷盘中，在自然光线条件下，用目测、鼻嗅、口尝的方法进行。
气味与滋味	具有产品特有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	花瓣呈碎片状，均匀，无明显分层，允许少量汁液析出。	
状态	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 理化指标

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
水分, %	≤ 35	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), %	≤ 4	GB 5009.44
总糖 (以葡萄糖计), %	≥ 60	GB/T 5009.8
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
二氧化硫残留量	按 GB 2760 执行	GB 5009.34

3.4 微生物指标

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	
沙门氏菌/ (CFU/g)	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1 000	GB 4789.10 第二法
菌落总群 / (CFU/g)	5	2	1000	10 000	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌 / (CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

^a 样品的采样机处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763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》的要求。按 JJF 1070 规定的方法检测。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760蜜饯类的规定。

3.8 加工过程卫生要求

应符合GB 8956的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一班次、同一批原料、同一品种生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

随机抽取同一品种基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于10个包装），分为2份，1份检验，1份留样。

4.3 出厂检验

产品由检验部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：净含量、感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、二氧化硫残留量。

4.4 型式检验

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

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若不合格，则判该批产品为不合格，不得复检；其他指标有任意一项不合格时，可从同批产品中加倍抽样复检，复检后如仍不合格，则判该批产品不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全包装标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程应防挤压、防雨、防潮、防晒。装卸时应轻搬、轻放。不得与有毒、有污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、有防尘、无异味、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀、易污染物品混贮、混放。堆放时应离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。