



412450S-2017



博爱县姜鑫源生物科技有限公司企业标准

Q/BJs 0004S-2017

蜂蜜柠檬果酱

2017-10-12 发布

2017-10-12 实施

博爱县姜鑫源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由博爱县姜鑫源生物科技有限公司提出并起草

本标准主要起草人：秦颖。

H N

Q B

蜂蜜柠檬果酱

1 范围

本标准规定了蜂蜜柠檬果酱的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以柠檬、冰糖为原料，鲜柠檬经拣选、清洗、切片，加入冰糖、橘皮、桂花，经水煮、熬制后，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的蜂蜜柠檬果酱。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.2 冰糖应符合 QB/T1173 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.5 橘皮、桂花应符合中华人民共和国药典（2015 年版 一部）的规定。

2.2 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	试验方法
性状	膏状	从样品中取出 1 瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	金黄色	
气、滋味	味甜，具有原料特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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, g/100g \leq	50.0	GB5009.3
灰分, g/100g \leq	8.0	GB 5009.4
总糖, g/100g \geq	40	GB 5009.7
总砷（以 As 计）, mg/kg \leq	0.3	GB 5009.11

铅（以Pb计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.12
-----------------	-----	------------

2.4 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	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
*霉菌（CFU/g） ≤	10				GB 4789.15
酵母（CFU/g） ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
*霉菌指标严于食品安全国家标准。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

蜂蜜柠檬果酱是以柠檬、冰糖为原料，鲜柠檬经拣选、清洗、切片，加入冰糖、橘皮、桂花，经水煮、熬制后，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的蜂蜜柠檬果酱。根据《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，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本产品加水稀释后饮用。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

博爱县姜鑫源生物科技有限公司

2017年09月18日

QHNB