



413049S-2018



平顶山市金盈农业开发有限公司企业标准

Q/PJN 0002S-2018

玫瑰花酱（糖渍玫瑰花）

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

平顶山市金盈农业开发有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由平顶山市金盈农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴剑。

H N

Q B

玫瑰花酱（糖渍玫瑰花）

1 范围

本标准规定了玫瑰花酱（糖渍玫瑰花）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以玫瑰花（重瓣红玫瑰，经挑拣、去花蒂）、食糖（白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖中的一种或多种）、蜂蜜为原料，经配料、混合、搅拌、糖渍、装瓶、包装加工而成的玫瑰花酱（糖渍玫瑰花）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应清洁、无污染，并应符合卫生部公告 2010 年第 3 号（关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告）的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 红糖符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 黑糖符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 赤砂糖符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 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	检验方法
性 状	酱状，伴有花瓣块状物	取适量样品倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有玫瑰花应有的气味和滋味，味甜，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	≤ 35	GB 5009.3

总糖（以葡萄糖计），g/100g	≤	75	GB/T 10782
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	≤	50			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1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行。					
注2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以玫瑰花（重瓣红玫瑰，经挑拣、去花蒂）、食糖（白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖中的一种或多种）、蜂蜜为原料，经配料、混合、搅拌、糖渍、装瓶、包装加工而成的玫瑰花酱（糖渍玫瑰花）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》和GB/T 10782《蜜饯通则》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了玫瑰花酱（糖渍玫瑰花）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山市金盈农业开发有限公司