



412744S-2018



洛阳万景祥牡丹产业科技有限公司企业标准

Q/LWMC 0002S-2018

鲜花果酱

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

洛阳万景祥牡丹产业科技有限公司 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。

本标准由洛阳万景祥牡丹产业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马万勇。

H N

Q B

鲜花果酱

1 范围

本标准规定了鲜花果酱的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以牡丹花（丹凤牡丹花）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、洛神花（玫瑰茄）、菊花中的一种为主要原料，添加或不添加白砂糖、木糖醇、麦芽糖醇、蜂蜜、麦芽糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、山梨酸钾、柠檬酸、水果果粒酱（水蜜桃果粒酱、红柚果粒酱、雪梨果粒酱、苹果果粒酱、蔓越莓果粒酱、草莓果粒酱、蓝莓果粒酱）、浓缩果汁（红柚浓缩汁、雪梨浓缩汁、苹果浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁、柠檬浓缩汁）中的几种为辅料，经清洗、脱水、配料、搅拌、糖渍、灌装、封口、杀菌而成的鲜花果酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牡丹花（丹凤牡丹花）应符合《关于批准裸藻等 8 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（卫生部公告 2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.2 桂花、茉莉花、菊花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（卫生部公告 2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.4 洛神花（玫瑰茄）应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.14 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.15 水果果粒酱（水蜜桃果粒酱、红柚果粒酱、雪梨果粒酱、苹果果粒酱、蔓越莓果粒酱、草莓果粒酱、蓝莓果粒酱）应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.16 浓缩果汁（红柚浓缩汁、雪梨浓缩汁、苹果浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁、柠檬浓缩汁）应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 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	均匀，无明显分层和析水，粘稠适度，呈半流体状，有花瓣块状物或颗粒状物	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色 泽	具有各产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有各品种产品应有的气味和滋味，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
	鲜水果酱	鲜水果味酱	
可溶性固形物（以 20℃折光计），%	≥ 25	—	GB/T 10786
总糖，g/100g	≤ —	65	GB 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
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0		GB 5009.28
^a 展青霉素，μg/kg	≤ 20		GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762； —表示不作要求。 ^a 仅限添加苹果粒酱、苹果浓缩汁的产品。			

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	150				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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留应符合国家有关规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

鲜花果酱是以牡丹花（丹凤牡丹花）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、洛神花（玫瑰茄）、菊花中的一种为主要原料，添加或不添加白砂糖、木糖醇、麦芽糖醇、蜂蜜、麦芽糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、山梨酸钾、柠檬酸、水果果粒酱（水蜜桃果粒酱、红柚果粒酱、雪梨果粒酱、苹果果粒酱、蔓越莓果粒酱、草莓果粒酱、蓝莓果粒酱）、浓缩果汁（红柚浓缩汁、雪梨浓缩汁、苹果浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁、柠檬浓缩汁）中的几种为辅料，经清洗、脱水、配料、搅拌、糖渍、灌装、封口、杀菌而成的鲜花果酱。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/T 22474 《果酱》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了鲜花果酱的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

洛阳万景祥牡丹产业科技有限公司

QB