

备案号：QB64/0428S-2019

Q/SFZY

宁夏圣峰百年农牧开发有限公司企业标准

Q/SFZY 0003S—2019

玫瑰酱（酿）

2019-10-09 发布

2019-10-09 实施

宁夏圣峰百年农牧开发有限公司 发布

前 言

本标准卫生指标是参照GB14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由宁夏圣峰百年农牧开发有限公司提出。

本标准由宁夏圣峰百年农牧开发有限公司负责起草。

本标准主要起草人：马小林、马晓峰。

本标准有效期五年。

玫瑰酱（酿）

1 范围

本标准规定了玫瑰酱（酿）的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以重瓣玫瑰花和食糖为原料，经选料、清洗、添加或不添加蜂蜜、揉搓、腌制、发酵、高温杀菌（或不高温杀菌）、包装等工序制成的玫瑰酱（酿）。

2 规范性引用文件

下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。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验霉菌和酵母计数
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

根据加工工艺不同，产品分为两类：

- a) 玫瑰酱；
- b) 玫瑰酿。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 食糖应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 要求。
- 4.1.3 重瓣玫瑰花应符合有关标准要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色泽	呈棕红色或棕褐色
组织形态	呈半流体状，有花瓣块状物，无霉变，无肉眼可见杂质
滋味与气味	具有浓郁的玫瑰花的天然滋味与气味，无涩感，无异味

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
总糖（以还原糖计） /（%）	≥50
可溶性固形物（折光计法，20℃） /（%）	≥50
铅（以Pb计） /（mg/kg）	≤0.8

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤3000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤30
霉菌/(MPN/g)	≤50
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标用感官检验。

- 7.2 总糖按 GB 5009.7 规定方法检验。
- 7.3 可溶性固形物按 GB/T 10786 规定方法检验。
- 7.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 7.5 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 7.6 大肠菌群按 GB/T 4789.3-2003 规定方法检验。
- 7.7 致病菌按 GB 4789.4 和 GB 4789.5 及 GB 4789.10 规定方法检验。
- 7.8 霉菌按 GB 4789.15 规定方法检验。

8 检验规则

- 8.1 以每个班次包装生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 1000g 进行检验，每批产品须经检验合格后附有合格证方可出厂。
- 8.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 8.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。
 - 8.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。
- 8.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准，微生物指标不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.2 包装

- 9.2.1 内包装用符合食品安全要求的塑料袋或瓶装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。
- 9.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

9.3 运输

- 9.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

在上述条件下，玫瑰酱产品保质期为 18 个月；玫瑰酿产品保质期 6 个月。