

# Q/GXLT

## 桂林香老太食品有限公司企业标准

Q/GXLT 0001S—2021  
代替 Q/ GXLT 0001S-2019



### 糖桂花酱、糖玫瑰花酱

食品安全企业标准备案号  
45 **0244S-2021**  
有效期至 2024 年 4 月 7 日

2021 - 03 - 15 发布

2021 - 04 - 20 实施



桂林香老太食品有限公司

发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020格式编写。

本文件代替Q/GXLT 0001S—2019。

与Q/GXLT 0001S—2019相比，本文件主要变化为：

——原料中增加了淀粉糖、枸杞、罗汉果、蜂蜜、红糖、冰糖、橘皮、生姜、红枣、食品用香精、柠檬酸、柠檬黄、卡拉胶、海藻酸钠、甜蜜素、山梨酸钾、苯甲酸钠。

——对引用文件进行了更新。

——删除了微生物的指示菌。

本文件由桂林香老太食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：荣燕、廖富强、蒋玉萍。

本文件有效期3年。



## 糖桂花酱、糖玫瑰花酱

### 1 范围

本文件规定了糖桂花酱、糖玫瑰酱的技术要求、食品添加剂、食品生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以水、桂花或重瓣红玫瑰花为主要原料，添加辅料（白砂糖、淀粉糖、枸杞、罗汉果、蜂蜜、红糖、冰糖、橘皮、生姜、红枣、卡拉胶、海藻酸钠、食品用香精、柠檬酸、柠檬黄、甜蜜素、山梨酸钾、苯甲酸钠）的一种或几种，经腌制、脱盐、糖制、灌装、杀菌、包装工艺制成的半固体复合调味料。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.10 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 5835 干制红枣  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜  
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖  
GB/T 18672 枸杞  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 30383 生姜  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
NY/T 694 罗汉果  
《中华人民共和国药典》2020版 第一部

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 生产用水

应符合GB 5749的规定。

##### 4.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

##### 4.1.3 淀粉糖

应符合GB 15203的规定。

##### 4.1.4 桂花

应具有正常的色泽、气味、滋味、形态，无腐烂、无异味、无霉变，无杂质，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763等食品安全质量标准的规定。

##### 4.1.5 重瓣红玫瑰花

应具有正常的色泽、气味、滋味、形态，无腐烂、无异味、无霉变，无杂质，并符合《中华人民共和国药典》2020版第一部的规定。

##### 4.1.6 枸杞

应符合GB/T 18672的规定。

##### 4.1.7 罗汉果



应符合NY/T 694的规定。

**4.1.8 食用盐**

应符合GB/T 5461的规定。

**4.1.9 蜂蜜**

应符合GB 14963的规定。

**4.1.10 红糖、冰糖**

应符合GB 13104的规定。

**4.1.11 橘皮**

应具有正常的色泽、气味、滋味，无异味、无霉变，无杂质，应符合《中华人民共和国药典》2020版第一部的规定。

**4.1.12 红枣**

应符合GB/T 5835的规定。

**4.1.13 生姜**

应符合GB/T 30383的规定。

**4.1.14 卡拉胶**

应符合GB 1886.169的规定。

**4.1.15 海藻酸钠**

应符合GB 1886.243的规定。

**4.1.16 食品用香精**

应符合GB 30616的规定。

**4.1.17 柠檬酸**

应符合GB 1886.235的规定。

**4.1.18 柠檬黄**

应符合GB 4481.1的规定。

**4.1.19 甜蜜素**

应符合GB 1886.37的规定。

**4.1.20 山梨酸钾**

应符合GB 1886.39的规定。

**4.1.21 苯甲酸钠**

应符合GB 1886.184的规定。

#### 4.2 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
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅
状态	具有产品应有的状态，无霉变，正常视力可见外来异物
杂质	无杂质

#### 4.3 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
水分/(g/100g)	≤ 85
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 4
总糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≥ 10
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定

#### 4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
注1：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为最大的可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。				

### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。



## 6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官检验

取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

### 7.2 水分

按GB 5009.3的方法测定。

### 7.3 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

### 7.4 总糖

按GB 5009.7规定的方法测定，样品的处理按GB 5009.8中酸水解-莱因-埃农氏法执行。

### 7.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

### 7.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 7.7 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 7.8 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

### 7.9 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的平板计数法方法检验，样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

### 7.10 食品添加剂

按所使用食品添加剂标准规定的方法进行测定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

以同一批原料，同一工艺配方，在同一生产线，同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批次。

## 8.2 抽样

8.2.1 抽样基数不得少于 200 瓶（袋），在同批产品中随机抽取样本 12 瓶（袋），将所抽样本分为 2 份，一份供检验用，另一份留样作备查。

8.2.2 样本应贴有产品名称、生产日期及批号、抽样日期及地点、抽样人姓名的标签。

## 8.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目为感官、净含量、水分、食盐、总糖。

## 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产每年应进行两次型式检验，当出现以下情况之一时，应进行型式检验：

——产品正式生产时；

——产品原料、工艺有重大改变，可能影响产品质量时；

——产品停产半年以上，恢复生产时；

——出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

——国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目为本标准第 4.2、4.3、4.4、5.2 中全部项目，标签及净含量。

## 8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本标准时，判该批产品为合格品。

8.5.2 检验结果中若微生物限量有不符合本标准规定时，判该批产品为不合格，不得复检；检验结果中微生物限量检验符合本标准要求，其他项目出现不合格项时，允许在同一批产品中加倍抽样进行复验，复检仍有不合格项时，则判该批产品为不合格品。

## 9 标签标志、包装、运输、贮存及保质期

### 9.1 标签标志

9.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

9.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

9.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

### 9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运。应轻装轻卸，不得摔撞。

9.3.2 运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。

### 9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在具有防尘、防虫害、防鼠患等设备的室内。



9.4.2 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处混贮。

9.4.3 产品应使用垛垫堆码，不得直接接触墙面、地面和顶面，距离应在 15cm 以上。

#### 9.5 保质期

在符合上述包装、贮存、运输条件下保质期为12个月。

---