

# 上海悦香农业种植专业合作社企业标准

Q/TBAO 0003S-2023

## 重瓣红玫瑰馅料

2023-07-15 发布

2023-07-15 实施

上海悦香农业种植专业合作社 发布

## 前 言

重瓣红玫瑰馅料是以重瓣红玫瑰为原料，经清洗、揉搓后添加适量白砂糖，腌制发酵后加工而成的食品用馅料。该产品无国家标准和行业标准，本企业参考国家标准 GB/T 21270-2007《食品馅料》，同时根据本产品特点制订本企业标准。

本文件的编写符合 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本文件由上海悦香农业种植专业合作社提出并负责起草。

本文件主要起草人：印福芳。

本文件于2018-04-30首次发布，2023-07-15第一次修订。

# 重瓣红玫瑰馅料

## 1 范围

本文件规定了重瓣红玫瑰馅料的技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存。本文件适用于 3.1 定义的重瓣玫瑰花馅料（以下简称馅料）。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家食品药品监督管理总局令第12号 食品召回管理办法（2020修订）
- 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《食品标识管理规定》

## 3 定义

### 3.1 重瓣红玫瑰馅料

以重瓣红玫瑰为原料，经清洗、揉搓后添加适量白砂糖，腌制发酵后加工而成的食用馅料，可用作食品馅料，亦可即食。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 原料重瓣红玫瑰应新鲜，其质量指标应符合 NY/T 1506 的规定。  
 4.1.2 白砂糖应符合 GB 317 的规定。  
 4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。  
 4.1.4 白酒应符合 GB 2757 的规定。  
 4.1.5 其他辅料应符合相应标准或有关规定。

### 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
外观色泽	呈棕红色或棕褐色
滋味和气味	具有玫瑰花的天然气味和滋味，无涩感、无异味
组织形态	呈松软半固态，有花瓣块状物，无霉变
杂质	无肉眼可见外来杂质

### 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
总糖（以蔗糖计），%	≤ 60
水分， %	≤ 40
脂肪， %	≤ 10

### 4.4 微生物限量

#### 4.4.1 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	采样方案及限量 <sup>a</sup>				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3 第二法
霉菌/（CFU/g） ≤	150				GB 4789.15

<sup>a</sup>样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行

#### 4.4.2 致病菌限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，见表 4。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 <sup>a</sup>				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌（以/25g 表示）	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
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行					

#### 4.5 污染物和真菌毒素限量

4.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.6 净含量

按国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7.2 食品添加剂柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

#### 4.8 灌装要求

4.8.1 灌装容器应符合国家有关食品卫生要求。

4.8.2 灌装应密封良好，封口应牢固，按 6.4 检验时应无渗漏。

### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官要求

取 50g 被测样品置于洁净的 100mL 烧杯中，放置明亮处，首先用肉眼观察其色泽，检查其有无可见杂质，然后仔细鉴别被测样品的气味，品尝其滋味，结果应符合表 1 的规定。

#### 6.2 理化指标

##### 6.2.1 总糖的检验

按 GB 5009.8 规定的方法进行。

##### 6.2.2 水分的检验

按 GB 5009.3 规定的方法进行。

##### 6.2.3 脂肪的检验

按 GB 5009.6 规定的方法进行。

### 6.3 微生物检验

微生物检验按本标准表 3 和表 4 的规定执行。

### 6.4 灌装密封性检查

检查灌装密封好的容器，封口是否牢固，密封是否良好。

### 6.5 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、总糖、微生物和标签。

### 7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 7.3 组批

同原料、同工艺、同配方、同一班次生产的产品为一批。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

7.4.1 出厂检验抽样，从每批产品的不同部位随机无菌抽取，分别进行试验并留样，数量为 8 件（每件抽取不少于 200g 并用清洁容器无菌包装）。

7.4.2 型式检验抽样，应在出厂检验合格的产品中抽取，数量亦按上述进行。

### 7.5 判定规则

#### 7.5.1 出厂检验判定规则

- a) 检验结果所有项目符合本标准要求，则判该批产品为合格。
- b) 检验结果如发现异味、污染及含有害杂质或卫生指标中任一项不符合，则判该批产品不合格。
- c) 检验结果如发现其他指标不符合本标准要求时，允许加倍抽取同批产品复验，如仍不合格，则判该批产品为不合格。

#### 7.5.2 型式检验判定规则

型式检验中如发现有一项不合格时，即判该批产品为不合格。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号(2009)《食品标识管理规定》的规定。

8.1.2 营养标签应符合 GB 28050 的规定。

8.1.3 外包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址等。

8.1.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 灌装容器（塑料桶或塑料袋）应符合食品卫生要求。

8.2.2 外包装可采用瓦楞纸箱或与客户协商确定。

8.2.3 外包装纸箱应有防止产品受到正常挤压不变形的功能。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生，运输时应避免日晒雨淋，禁止与有毒、有害有异味物品混运。

8.3.2 产品运输温度宜保持在 5℃~35℃。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于通风、清洁卫生、无腐蚀性介质的室内。

8.4.2 产品不得露天堆放或与潮湿地面直接接触，堆放时应用垫板垫气，离地离墙距离不少于 20cm。

8.4.3 产品贮存温度宜保持在 5℃~35℃。

### 8.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件且未开封的情况下，自生产之日起为 18 个月。

## 9 召回

应符合国家食品药品监督管理局令第 12 号 食品召回管理办法（2020 修订）的规定。