

上海悦香农业种植专业合作社企业标准

Q/TBAO 0004S-2018

重瓣红玫瑰花酱

2018-04-30 发布

2018-04-30 实施

上海悦香农业种植专业合作社 发布

前 言

重瓣红玫瑰花酱是以重瓣红玫瑰馅料、玉米糖浆为原料，添加适量山梨糖醇、玉米淀粉、柠檬酸、苹果酸、果胶等辅料，经加热浓缩制成的具有一定稠状半流动性的食用玫瑰酱。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。

本标准编写格式符合 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由上海悦香农业种植专业合作社提出并负责起草。

本标准主要起草人：印福芳。

本标准于2018-04-30首次发布。

重瓣红玫瑰花酱

1 范围

本标准规定了重瓣红玫瑰花酱的技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存。本标准适用于 3.1 定义的重瓣玫瑰花酱（以下简称花酱）。

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 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2760 食品安全国家标准 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

GBT 10786-2006 罐头食品的检验方法

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶

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

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q/TABO 0003S 重瓣红玫瑰馅料

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007） 《食品标识管理规定》（根据总局2009年第123号令修订）

3 定义

Q/TABO 0003S 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 重瓣红玫瑰花酱

重瓣红玫瑰花酱是以重瓣红玫瑰馅料、玉米糖浆为原料，添加适量山梨糖醇、玉米淀粉、柠檬酸、苹果酸、果胶等辅料，经加热浓缩制成的具有一定稠状半流动性的食用玫瑰酱，可用作食品伴料或调味料，亦可即食。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 重瓣红玫瑰馅料应符合 Q/TABO 0003S 的规定。
- 4.1.2 玉米糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.3 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 4.1.4 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.6 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 4.1.7 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.8 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	呈红色或红褐色
滋味和气味	具有玫瑰应有的芳香及风味，香甜浓郁、酸甜适中、无异味
组织形态	呈松软半固态胶粘状，含有玫瑰花瓣体，无粗糙感、无结晶体
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
可溶性固形物，%	60~75
总糖（以蔗糖计），% ≤	70
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 ^a				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	1000	10000	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
^a 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 ^a				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
^a 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

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《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 使用的食品添加剂质量应符合相应标准的规定。

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 可溶性固形物的检验

按 GB 10786-2006 中第 3 章规定的方法进行。

6.2.2 总糖的检验

按 GB 5009.8 规定的方法进行。

6.2.3 水分的检验

按 GB 5009.3 规定的方法进行。

6.2.4 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) 检验结果如发现有异味、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任一项不合格时，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 和国家质检总局第 102 号令《食品标识管理规定》的规定（根据总局 2009 年第 123 号令修订）。

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、塑料袋或玻璃瓶）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。