

重瓣红玫瑰花酱标准编制说明

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，可即食。该产品受到用户喜爱，有较好的市场前景。我们参考国家标准 GB/T 21270-2007《食品馅料》同时根据本产品特点制订本企业标准。

本标准的技术指标主要参照本企业标准 Q/TABO 0003S-2016 《重瓣红玫瑰馅料》确定，区别是：

- 一、本标准增加了可溶性固形物指标。
- 二、考虑到不同消费者的需求，本标准对总糖指标作了不同的规定。
- 三、本产品为高温灭菌，所以菌落总数指标有所加严。

本产品工艺流程图：

重瓣红玫瑰馅料、玉米糖浆等原料→添加辅料→加热浓缩→
灭菌→灌装→封口→装箱→入库

产品配方：

品 种	重瓣红玫瑰馅料	玉米糖浆	山梨糖醇	玉米淀粉	柠檬酸	其他合计
比 例 %	40	32	18	9	0.3	0.7

上海悦香农业种植专业合作社

2018-05-06