

备案号：QB64/0523S-2022

# Q/BCYS

## 宁夏百翠园工贸有限公司企业标准

Q/BCYS 0004S—2022

---

### 食用花类酱

2022-11-14 发布

2022-11-14 实施

宁夏百翠园工贸有限公司 发布

## 前 言

本文件是按照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》编写的。

本文件由宁夏百翠园工贸有限公司提出。

本文件由宁夏百翠园工贸有限公司负责起草。

本文件主要起草人：马鑫。

本文件有效期五年。

# 食用花类酱

## 1 范围

本文件规定了食用花类酱的技术要求、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。

本文件适用于以桂花、菊花、茉莉花等可食用花类和食糖、蜂蜜为原料，添加或不添加其他辅料，经选料、清洗、揉搓、腌制、发酵、杀菌（或不杀菌）、包装等工序制成的不同品种的食用花类酱。

## 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 4789.10 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 技术要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 食糖应符合 GB 13104 的要求。
- 3.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 要求。
- 3.1.3 桂花、菊花、茉莉花等可食用花类应符合有关食品标准要求。

### 3.2 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	具有食用花类酱产品应有的色泽，色泽正常
组织形态	呈半流体状，有花瓣块状物，无霉变，无正常视力可见外来杂质
滋味与气味	具有浓郁的食用花类酱产品天然滋味与气味，无异味

### 3.3 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）	≤0.7

### 3.4 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）	≤9000
大肠菌群/（MPN/100g）	≤90
霉菌/（MPN/g）	≤50
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

## 4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

## 6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
- 6.2 总糖按 GB 5009.7 规定方法检验。
- 6.3 可溶性固形物按 GB/T 10786 规定方法检验。
- 6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.5 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 6.6 大肠菌群按 GB/T 4789.3-2003 规定方法检验。
- 6.7 致病菌按 GB 4789.4 和 GB 4789.10 规定方法检验。
- 6.8 霉菌按 GB 4789.15 规定方法检验。

## 7 检验规则

7.1 以同一批原料同一品种同一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。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 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。

7.2.2 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。

7.3 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。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 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。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

### 8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 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。

### 8.4 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，根据产品及包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。

---