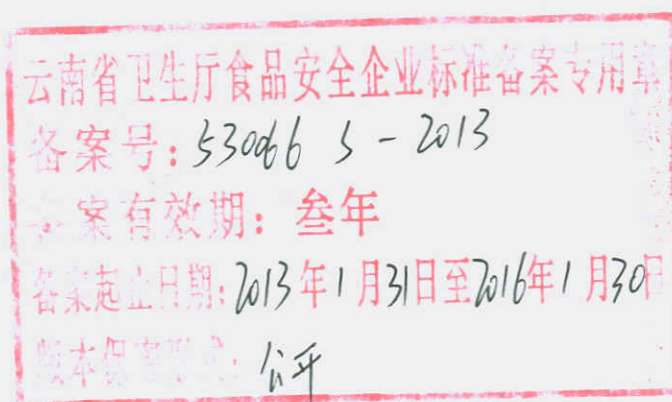


Q/YLD

云南省食品安全企业标准

Q/YLD 0001 S—2013

糖渍玫瑰



2013-01-19 发布

2013-01-31 实施

云南丽都花卉发展有限公司 发布

前 言

我厂生产的糖渍玫瑰以新鲜重瓣红玫瑰为主要原料，经清洗、晾干、添加白砂糖（熬煮），糖渍、灌装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 14884-2003《蜜饯卫生标准》制定，其余指标根据《蜜饯生产许可证审查细则（2006版）》及产品的实际制定。

本标准由云南丽都花卉发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨泽军。

糖渍玫瑰

1 范围

本标准规定了糖渍玫瑰的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜重瓣红玫瑰为主要原料，经清洗、晾干、添加白砂糖（熬煮），糖渍、灌装等工艺加工制成的糖渍玫瑰。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷和无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.13 食品中铜的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8956 蜜饯企业良好生产规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 重瓣红玫瑰：应新鲜、成熟度适中、无污染、无病虫害、无腐烂变质。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加非食品原辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形 态	呈半固态, 有花瓣块状物, 无霉变	取适量样品置于干净的白瓷盘中, 在自然光下用目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	呈棕红色或棕褐色	
气 味	香甜, 具有玫瑰特有的香气和滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 20.0	GB 5009.3
总糖 (以葡萄糖计), %	≤ 85.0	GB/T 5517
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
铜 (以 Cu 计), mg/kg	≤ 10.0	GB/T 5009.13
二氧化硫残留量	按 GB 2760 的规定	GB/T 5009.34

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 1000	GB/T 4789.24
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30	
霉菌, CFU/g	≤ 50	
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定; 并按JJF 1070规定方法检验。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8956的有关规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料生产，同一生产工艺、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

抽取同一品种的样品基数不得少于 20kg，从每批经出厂检验合格的产品中随机抽取 2 kg 样品，平均分成 2 份，一份用于留样，一份用于检验。

4.3 出厂检验

每批产品出厂须经厂质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目：为感官要求、净含量、水分、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，项目包括本标准中的全部项目。遇有下列情况之一须进行型式检验：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 产品原料、配方、生产工艺有较大改变时；
- c) 长期停产后回复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时。
- e) 国家质量监督部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其它指标若有不合格项时，允许在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输 贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装封口应严密，无泄漏，无破损，包装材料应符合国家食品包装材料有关标准的规定。外包装采用符合食品卫生要求的纸箱，塑料箱等包装。箱体应有足够的强度，以保证产品在运输过程中不污染、不破损。

5.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风，干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮，仓库内产品，按产品不同品种分别堆码整齐。产品贮存距地离墙不得小于 20cm。

Q/YLD 0001 S—2013

5.5 保质期

符合本标准贮存条件，产品保质期为 12 个月。

