



413283S-2022



开封初见你食品有限公司企业标准

Q/KCS 0002S-2022

花酱

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

开封初见你食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封初见你食品有限公司提出。

本标准由开封初见你食品有限公司和开封市食品药品检验所共同起草。

本标准主要起草人：刘闪闪、赵玉泉、张蒙蒙、汤小军、朱随成。

本标准自发布实施日期替代 Q/KCS 0002S-2022（备案号：412485S-2022）。

H N

Q B

花酱

1 范围

本标准规定了花酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以重瓣红玫瑰（干、鲜花）、菊花【贡菊、亳菊、杭菊、怀菊、滁菊（干、鲜花）中的一种或几种】、桂花（干、鲜花）、茉莉（干、鲜花）中的一种或几种为主要原料，经原料预处理（干花放入开水中，经焖泡、晾凉、控干水份，鲜花经清洗、控干水分），添加果葡糖浆、麦芽糖、红枣粉、菠萝粉、果胶、山梨酸钾中的一种或几种，经配料、熬制、过滤或不过滤、冷却、装瓶、包装加工而成的花酱。

根据添加原辅料不同，将产品分为：菊花酱、玫瑰花酱、桂花酱、茉莉酱、什锦花酱。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 桂花（干、鲜花）、茉莉（干、鲜花）应卫生、无污染、无霉变、无杂物，具有其特有的形态和香味，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 红枣粉、菠萝粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 重瓣红玫瑰应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》[2010]3 号的规定。

2.1.8 贡菊应符合 GB/T 20359 的规定。

2.1.9 亳菊、杭菊应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。

2.1.10 怀菊应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.11 滁菊应符合 GB/T 19692 的规定。

2.2 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	检验方法
性 状	半固态	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂 质	无霉斑，无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
2、a 仅限于使用该添加剂的产品检测。

2.4 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以重瓣红玫瑰（干、鲜花）、菊花【贡菊、亳菊、杭菊、怀菊、滁菊（干、鲜花）中的一种或几种】、桂花（干、鲜花）、茉莉（干、鲜花）中的一种或几种为主要原料，经原料预处理（干花放入开水中，经焖泡、晾凉、控干水份，鲜花经清洗、控干水分），添加果葡糖浆、麦芽糖、红枣粉、菠萝粉、果胶、山梨酸钾中的一种或几种，经配料、熬制、过滤或不过滤、冷却、装瓶、包装加工而成的花酱。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本品属于GB 2760 分类中的 07.04 焙烤食品馅料及表面用挂浆产品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

开封初见你食品有限公司