



410659S-2022



河南三乐元食品科技有限公司企业标准

Q/HSLY 0002S-2022

# 花类酱

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

河南三乐元食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南三乐元食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢松玲。

本标准替代 Q/HSLY 0002S-2021。

H N

Q B

# 花类酱

## 1 范围

本标准规定了花类酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花（丹桂）、双瓣茉莉花、玫瑰茄（洛神花）、丹凤牡丹花、槐花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、糖渍桂花、菊花提取物中的一种或多种为主要原料，添加或不添加百合、榛子仁、红豆、芝麻、山药、糯米、藜麦、燕麦、青稞、黑米、核桃、杏仁、奇亚籽、香草（香茅兰）、库拉索芦荟凝胶、椰纤果、魔芋、马蹄（鲜马蹄、速冻马蹄片、干马蹄片中的一种或几种）中的一种或几种，经挑拣、清洗、切丁或不切丁、熬煮或不熬煮，再添加生活饮用水、添加或不添加柠檬浓缩汁、焦糖糖浆、黑糖、蜂蜜、食用盐、干酪、抹茶粉、茶叶（绿茶、红茶、普洱茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）或其粉、速溶咖啡、米酒、西米、炼乳、巧克力、代可可脂巧克力、流心芝士柠檬果味酱、流心茉莉柠檬果味酱、流心玫瑰柠檬果味酱、流心椰浆柠檬果味酱、益生菌风味牛奶球柠檬果味酱、玉米爆珠柠檬果味酱、流心燕麦果味酱、青稞泡跑果调味酱、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、结晶果糖、冰糖、赤砂糖、黑糖糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、柑橘粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、果胶酯酶（来源：黑曲霉）、牛奶味冰淇淋粉[白砂糖、植脂末、葡萄糖、全脂乳粉、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食用香精）]、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、 $\alpha$ -环状糊精、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钾、海藻酸钠、刺槐豆胶、黄原胶、甲基纤维素、结冷胶、卡拉胶、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、氧化羟丙基淀粉、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、甜菜红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甘油（又名丙三醇）、乳酸钾、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、磷脂、酶解大豆磷脂、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母）、碳酸钙、食品用香精[重瓣红玫瑰香精、桂花（丹桂）香精、百合花香精、双瓣茉莉花香精、洛神花香精、牡丹花香精、槐花香精、菊花香精、桃花香精、金银花香精中的一种或几种]中的一种或多种，经调配、煮制、冷却或不冷却、灌装、包装而成的花类酱。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花（丹桂）、双瓣茉莉花、玫瑰茄（洛神花）、丹凤牡丹花、槐花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、金银花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.3糖渍桂花应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.4菊花提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.5红豆、糯米、藜麦、燕麦、青稞、黑米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6鲜马蹄、百合、山药、椰纤果、魔芋应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7速冻马蹄片应符合 NY/T 1069 的规定。
- 2.1.8干马蹄片应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.9榛子仁、核桃、杏仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.11库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.12香草（香荚兰）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13柠檬浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.14黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.18抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.19茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.20茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.21速溶咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.22米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.23西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.24炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.25巧克力、代可可脂巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.26流心芝士柠檬果味酱、流心茉莉柠檬果味酱、流心玫瑰柠檬果味酱、流心椰浆柠檬果味酱、益生菌风味牛奶球柠檬果味酱、玉米爆珠柠檬果味酱、流心燕麦果味酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.27青稞泡果调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30葡萄糖应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.32冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.34 焦糖糖浆、黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 柑橘粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.38 玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.39 果胶酯酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.40 牛奶味冰淇淋粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.41D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.42D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.43 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.44 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.47DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.48L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.49 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.50 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.51 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.52 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.53 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.54 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.55 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.56  $\alpha$ -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.57 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.58 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.59 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.60 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.61 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.62 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.63 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.64 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.65 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.66 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.67明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.68羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.69羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.70琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.71羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.72微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.73氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.74赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.75罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.76木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.77甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.78柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.79高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.80天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.81甘油（又名丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.82乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.83乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.84单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.85改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.86酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.87磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.88酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.89谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.90转化酶（蔗糖酶）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.91碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.92食品用香精应符合 GB 30616 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	半固态或酱状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质。嗅其气味，以温开水漱口，品其滋
色泽	具有本产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有本产品固有的气、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	味
----	-----------	---

### 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
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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
注: <sup>a</sup> 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

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花（丹桂）、双瓣茉莉花、玫瑰茄（洛神花）、丹凤牡丹花、槐花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、糖渍桂花、菊花提取物中的一种或多种为主要原料，添加或不添加百合、榛子仁、红豆、芝麻、山药、糯米、藜麦、燕麦、青稞、黑米、核桃、杏仁、奇亚籽、香草（香荚兰）、库拉索芦荟凝胶、椰纤果、魔芋、马蹄（鲜马蹄、速冻马蹄片、干马蹄片中的一种或几种）中的一种或几种，经挑拣、清洗、切丁或不切丁、熬煮或不熬煮，再添加生活饮用水、添加或不添加柠檬浓缩汁、焦糖糖浆、黑糖、蜂蜜、食用盐、干酪、抹茶粉、茶叶（绿茶、红茶、普洱茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）或其粉、速溶咖啡、米酒、西米、炼乳、巧克力、代可可脂巧克力、流心芝士柠檬果味酱、流心茉莉柠檬果味酱、流心玫瑰柠檬果味酱、流心椰浆柠檬果味酱、益生菌风味牛奶球柠檬果味酱、玉米爆珠柠檬果味酱、流心燕麦果味酱、青稞泡跑果调味酱、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、结晶果糖、冰糖、赤砂糖、黑糖糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、柑橘粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、果胶酯酶（来源：黑曲霉）、牛奶味冰淇淋粉[白砂糖、植脂末、葡萄糖、全脂乳粉、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食用香精）]、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、 $\alpha$ -环状糊精、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钾、海藻酸钠、刺槐豆胶、黄原胶、甲基纤维素、结冷胶、卡拉胶、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、氧化羟丙基淀粉、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、甜菜红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甘油（又名丙三醇）、乳酸钾、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、磷脂、酶解大豆磷脂、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母）、碳酸钙、食品用香精[重瓣红玫瑰香精、桂花（丹桂）香精、百合花香精、双瓣茉莉花香精、洛神花香精、牡丹花香精、槐花香精、菊花香精、桃花香精、金银花香精中的一种或几种]中的一种或多种，经调配、煮制、冷却或不冷却、灌装、包装而成的花类酱。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中使用食品添加剂的产品不涉及 GB 2760 中表 A.3 中规定的食品类别，使用食品用香精的产品不涉及 GB 2760 中表 B.1 中规定的食品类别。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。