



413186S-2023



洛阳万景祥牡丹产业科技有限公司企业标准

Q/LWMC 0002S-2023

鲜花果酱

2023-10-08 发布

2023-10-08 实施

洛阳万景祥牡丹产业科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳万景祥牡丹产业科技有限公司提出。

本标准由河南省市场监督管理局食品安全和应急保障中心、洛阳万景祥牡丹产业科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：孙增光、马万勇。

本标准自发布实施之日起替代：Q/LWMC 0002S-2018。

H N
Q B

鲜花果酱

1 范围

本标准规定了鲜花果酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果（红柚、雪梨、苹果、蔓越莓、水蜜桃、草莓、蓝莓、柠檬、葡萄、哈密瓜、金桔、百香果、芒果、柳橙、奇异果、柠檬、西柚、枇杷、桔子、西瓜、杨梅、桑葚、凤梨中的一种或几种）经挑选、清洗、榨汁，水果果粒酱（水蜜桃果粒酱、红柚果粒酱、雪梨果粒酱、苹果果粒酱、蔓越莓果粒酱、草莓果粒酱、蓝莓果粒酱、柳橙果粒酱、黄桃果粒酱、哈密瓜果粒酱、凤梨果粒酱、芒果果粒酱、桑葚果粒酱、百香果果粒酱、杨梅果粒酱、奇异果果粒酱中的一种或几种），浓缩果汁（红柚浓缩汁、雪梨浓缩汁、苹果浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁、柠檬浓缩汁、葡萄浓缩汁、凤梨浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、金桔浓缩汁、百香果浓缩汁、芒果浓缩汁、柳橙浓缩汁、杨梅浓缩果汁、桑葚浓缩果汁中的一种或几种），白砂糖中的几种为主要原料，添加新鲜的花【丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、洛神花（玫瑰茄）、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、杭白菊、贡菊）中的一种或几种】经干燥或不干燥，添加或不添加奇异果味浓缩汁、白桃乌龙浓缩汁、柠檬红茶浓缩汁、百香茉莉浓缩汁、西柚茉莉浓缩汁、枇杷雪梨茉莉浓缩汁、桔子茉莉浓缩汁、蜂蜜、饮用水、麦芽糖浆、葡萄糖浆、果葡糖浆、食品添加剂[山梨酸钾、柠檬酸、木糖醇、麦芽糖醇液、山梨糖醇液、抗坏血酸（维生素C）（抗氧化剂）、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、柠檬黄、 β -胡萝卜素、苋菜红、胭脂红、亮蓝]中的几种，经预处理、预煮或不预煮、脱水或不脱水、配料、搅拌、糖渍或不糖渍、灌装、封口、杀菌、包装而成的鲜花果酱。

根据原料不同可分为：鲜花果酱、鲜花果味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红柚、雪梨、苹果、蔓越莓、水蜜桃、草莓、蓝莓、柠檬、葡萄、凤梨、哈密瓜、金桔、百香果、芒果、柳橙、奇异果、柠檬、西柚、枇杷、桔子、西瓜、杨梅、桑葚应新鲜、清洁、无腐烂、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 水果果粒酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.3 浓缩果汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.4 丹凤牡丹花应符合 《关于批准裸藻等 8 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（国家卫

生和计划生育委员会公告 2013 年第 4 号) 的规定。

2.1.5 桂花、茉莉花、菊花(毫菊、怀菊、滁菊、杭白菊、贡菊)应清洁、卫生、无污染、无虫害, 符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(卫生部公告 2010 年第 3 号) 的规定。

2.1.7 洛神花(玫瑰茄)应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》(卫生部公告 2004 年第 17 号) 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.10 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.17 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。

2.1.18 山梨糖醇液应符合 GB1886.187 的规定。

2.1.19 抗坏血酸(维生素 C) 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.20 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。

2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。

2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。

2.1.24 乙酰磺胺酸钾应符合 GB25540 的规定。

2.1.25 柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。

2.1.26 β -胡萝卜素应符合 GB8821 的规定。

2.1.27 苋菜红应符合 GB4479.1 的规定。

2.1.28 胭脂红应符合 GB1886.220 的规定。

2.1.29 亮蓝应符合 GB1886.217 的规定。

2.1.30 奇异果味浓缩汁、白桃乌龙浓缩汁、柠檬红茶浓缩汁、百香茉莉浓缩汁、西柚茉莉浓缩汁、枇杷雪梨茉莉浓缩汁、桔子茉莉浓缩汁应符合 GB 7101 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	均匀，无明显分层和析水，粘稠适度，呈半流体状，有花瓣块状物或颗粒状物	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色 泽	具有各产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有各品种产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	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
	鲜花果酱	鲜花果味酱	
可溶性固形物（以 20℃折光计），% ≥	25	—	GB/T 10786
总糖，g/100g ≤	—	65	GB 5009.8
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.3		GB 5009.12
^a 展青霉素， μg/kg ≤	20		GB 5009.185
^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg ≤	1.0		GB 5009.28
^b 三氯蔗糖，g/kg ≤	0.45		GB 22255
^b 乙酰磺胺酸钾，g/kg ≤	0.3		GB/T 5009.140
^b 柠檬黄，g/kg ≤	0.5		GB 5009.35
^b β-胡萝卜素，g/kg ≤	1.0		GB 5009.83
^b 苋菜红，g/kg ≤	0.3		GB 5009.35
^b 胭脂红，g/kg ≤	0.5		GB 5009.35
^b 亮蓝，g/kg ≤	0.5		GB 5009.35
注：. *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

注^a 仅适用于添加苹果、苹果浓缩汁、苹果果粒酱的产品。

^b仅适用于添加该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789.15
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 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

鲜花果酱是以水果（红柚、雪梨、苹果、蔓越莓、水蜜桃、草莓、蓝莓、柠檬、葡萄、哈密瓜、金桔、百香果、芒果、柳橙、奇异果、柠檬、西柚、枇杷、桔子、西瓜、杨梅、桑葚、凤梨中的一种或几种）经挑选、清洗、榨汁，水果果粒酱（水蜜桃果粒酱、红柚果粒酱、雪梨果粒酱、苹果果粒酱、蔓越莓果粒酱、草莓果粒酱、蓝莓果粒酱、柳橙果粒酱、黄桃果粒酱、哈密瓜果粒酱、凤梨果粒酱、芒果果粒酱、桑葚果粒酱、百香果果粒酱、杨梅果粒酱、奇异果果粒酱中的一种或几种），浓缩果汁（红柚浓缩汁、雪梨浓缩汁、苹果浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁、柠檬浓缩汁、葡萄浓缩汁、凤梨浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、金桔浓缩汁、百香果浓缩汁、芒果浓缩汁、柳橙浓缩汁、杨梅浓缩果汁、桑葚浓缩果汁中的一种或几种），白砂糖中的几种为主要原料，添加新鲜的花【丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、洛神花（玫瑰茄）、菊花（毫菊、怀菊、滁菊、杭白菊、贡菊）中的一种或几种】经干燥或不干燥，添加或不添加奇异果味浓缩汁、白桃乌龙浓缩汁、柠檬红茶浓缩汁、百香茉莉浓缩汁、西柚茉莉浓缩汁、枇杷雪梨茉莉浓缩汁、桔子茉莉浓缩汁、蜂蜜、饮用水、麦芽糖浆、葡萄糖浆、果葡糖浆、食品添加剂[山梨酸钾、柠檬酸、木糖醇、麦芽糖醇液、山梨糖醇液、抗坏血酸（维生素C）（抗氧化剂）、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、柠檬黄、 β -胡萝卜素、苋菜红、胭脂红、亮蓝]中的几种，经预处理、预煮或不预煮、脱水或不脱水、配料、搅拌、糖渍或不糖渍、灌装、封口、杀菌、包装而成的鲜花果酱。

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，参照GB/T 22474《果酱》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

洛阳万景祥牡丹产业科技有限公司