



412652 S-2023



河南省香玫园生物工程有限公司企业标准

Q/HXMY 0001S-2023

鲜花酱

2023-08-21 发布

2023-08-21 实施

河南省香玫园生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由河南省香玫园生物工程有限公司提出。

本标准由河南省香玫园生物工程有限公司起草。

本标准主要起草人：刘茂正、滕燕。

本标准自发布实施日起替代Q/HXMY 0001S-2022。

H N
Q B

鲜花酱

1 范围

本标准规定了鲜花酱的分类、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）、丹凤牡丹花、桂花、怀菊花、槐花、茉莉花、金银花中的一种或几种为原料，添加食糖（白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种）、蜂蜜、葡萄糖浆、麦芽糖浆中的几种，经配料、混合、搅拌、糖渍、装瓶、包装加工而成的鲜花酱。

产品根据所用原料的不同分为：重瓣红玫瑰鲜花酱、丹凤牡丹花鲜花酱、桂花鲜花酱、怀菊花鲜花酱、槐花鲜花酱、茉莉花鲜花酱、金银花鲜花酱、混合鲜花酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原国家卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.2 丹凤牡丹花应符合原国家卫生部（2013 年第 10 号公告）《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.3 桂花应干净卫生，无霉变、杂质，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.5 茉莉花、槐花应干净卫生，无霉变、杂质，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 金银花应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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
色 泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的滋、气味、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
水分, g/100g	≤ 35	GB 5009. 3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 25	GB 5009. 12
*指该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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				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
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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

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、水分、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）、丹凤牡丹花、桂花、怀菊花、槐花、茉莉花、金银花中的一种或几种为原料，添加食糖（白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种）、蜂蜜、葡萄糖浆、麦芽糖浆中的几种，经配料、混合、搅拌、糖渍、装瓶、包装加工而成的鲜花酱。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，参照 GB 14884 《食品安全国家标准 蜜饯》和 GB/T 10782 《蜜饯通则》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省香玫园生物工程有限公司