

Q/TPY

新疆唐西帕伊穆维吾尔医药科技发展有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/TPY0003S—2018

食用植物酱制品

2018-09-10 发布

2018-10-15 实施

新疆唐西帕伊穆维吾尔医药科技发展有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例规定，按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆唐西帕伊穆维吾尔医药科技发展有限公司提出。

本标准由新疆唐西帕伊穆维吾尔医药科技发展有限公司起草。

本标准起草人：米日布拉·艾则孜；

本标准批准人：米日布拉·艾则孜；

本标准于2018年9月10日首次发布。

食用植物酱制品

1 范围

本标准规定了食用植物酱制品的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜重瓣红玫瑰花、藿香、石榴为主要原料，原料经挑选、清洗、去皮或不去皮、榨汁或不榨汁、添加白砂糖、熬煮、灌装、杀菌、包装制成的食用植物酱制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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。

GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB4789.26	食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB7098	食品安全国家标准 罐头食品
GB8950	食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T10786	罐头食品的检验方法
GB/T17876	包装容器 塑料防盗瓶盖
GB/T22474	果酱
GB/T29335	爪式旋开盖
QB/T2763	涂覆镀锡(或铬)薄钢板
QB/T4594	玻璃容器 食品罐头瓶
JJF1070	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第 75 号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类

根据食用植物原料不同,将产品分为以下几种:

3.1 玫瑰花酱

以新鲜和田重瓣红玫瑰为主要原料,经挑选、清洗、添加白砂糖、熬煮、灌装、杀菌、包装制成的玫瑰花酱。

3.2 藿香酱

以藿香为主要原料,经挑选、清洗、添加白砂糖、熬煮、灌装、杀菌、包装制成的藿香酱。

3.3 石榴酱

以石榴为主要原料,经挑选、清洗、榨汁、添加白砂糖、熬煮、灌装、杀菌、冷却、包装制成的石榴酱。

4 技术要求

4.1 原辅料及生产过程中的卫生要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 新鲜重瓣红玫瑰、藿香、石榴无霉变、无虫蛀、无杂质、无异味,符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

4.1.2 白砂糖符合 GB13104 的规定。

4.1.3 玻璃容器食品罐头瓶符合 QB/T4594 的规定,爪式旋开盖符合 GB/T29335 的规定,食品包装用聚乙烯成型品符合 GB9687 的规定,包装容器塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定,涂覆镀锡薄板容器符合 QB/T2763 的规定,外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

4.1.4 生产用水符合 GB5749 的规定。

4.1.5 生产过程的卫生要求符合 GB8950 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有本品应有的色泽
滋味和气味	具有本品应有的滋味和气味、无异味、无霉变
容 器	密封完好、无泄漏,无胖听

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物, % (以 20℃折光计) $\geq$	25
铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.8
锡 (以 Sn 计), mg/kg $\leq$	250
注: 1、铅指标严于GB2762的规定。 2、农药残留量符合GB2763的规定。 3、本品未添加任何食品添加剂。 4、锡仅限于镀锡薄板容器包装的产品。	

4.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的要求。

4.5 净含量及其允许短缺量

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

5 试验方法

5.1 感官指标

按 GB/T10786 规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物按 GB/T10786 规定的方法测定。

5.2.2 铅按GB5009.12规定的方法测定。

5.2.3 锡按GB5009.16规定的方法测定。

5.3 微生物指标

商业无菌按 GB4789.26 规定的方法检验。

5.4 净含量及负偏差

按照 JJF 1070 规定的方法进行检验。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

同一批原料(配料)、同一生产日期、同一班次、同一规格生产的产品为一批。随机抽取样品量不少于6瓶,将样品分成两份,一份检验,一份备查。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂前,应有企业的检验部门按本标准规定组批进行检验,检验合格,方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、可溶性固形物、商业无菌。

6.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的 4.2-4.5 的全部要求。

型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

检验结果符合标准要求，则判该批产品合格，检验结果中若有一项或一项以上不合格，从备查样品中进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格，微生物指标不合格不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

产品的包装标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。在产品包装上应注明：产品名称、配料表、净含量、产品标准、生产日期、保质期、生产许可证号、食用方法、厂名、厂址、营养成分表、贮藏指南、联系方式等；包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

7.2 包装

玻璃容器食品罐头瓶符合 QB/T4594 的规定，爪式旋开盖符合 GB/T29335 的规定，食品包装用聚乙烯成型品符合 GB9687 的规定，包装容器塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定，涂覆镀锡薄板容器符合 QB/T2763 的规定，包装规格为 500mL/瓶，1000mL/瓶，也可按顾客要求执行。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 标准要求。内包装密封良好，不渗气、不泄露；外包装完整、牢固、底部封牢，箱外捆扎牢固。

7.3 运输

7.3.1 在运输过程中运输工具清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装、混运。

7.3.2 搬运时轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品应按批存放在通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，离墙 20cm、离地 30cm，分类堆放。

7.5 保质期

在本标准规定条件下贮存、运输，定型产品自生产之日起保质期为 12-24 个月。

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	食用植物酱制品	标准主要起草人	米日布拉·艾则孜
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 制定目的：本标准起草完毕后，经本单位法人批准发布并报组织区卫生厅备案后将作为本企业产品的生产、销售、验收的依据。本产品标准的编制，规定了本企业生产的原料、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存，目的是为了能更好的做好食品安全工作，严格控制产品的理化指标和卫生指标，确保产品符合食品安全的要求。 主要工作过程：本标准的起根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并根据国家标准 GB7098《食品安全国家标准 罐头食品》、GB/T22474《果酱》质量要求，编写了本标准，然后经过产品质量验证，验证报告符合要求，然后报自治区卫生厅卫生监督所受理后备案。			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） 原料： 新鲜重瓣红玫瑰、蔷薇、石榴无霉变、无虫蛀、无杂质、无异味，符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。 企业标准的主要技术指标： 依据 GB7098《食品安全国家标准 罐头食品》设置为感官指标、微生物指标商业无菌。 依据 GB/T22474《果酱》制定可溶性固形物指标。 依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制订了铅、锡指标。 检验方法：感官按GB/T10786规定的方法测定；可溶性固形物按 GB/T10786 规定的方法测定。铅按 GB5009.12规定的方法测定；锡按GB5009.16规定的方法测定；微生物商业无菌按GB4789.26规定的方法测定；净含量允许短缺量：按JJF1070规定的方法测定。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 符合《中华人民共和国食品安全法》 《中华人民共和国标准化法》 GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 GB 2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》 GB 5749 《生活饮用水卫生标准》 GB 7098 《食品安全国家标准 罐头食品》 GB/T22474 《果酱》			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅$\leq 1.0\text{mg/kg}$，通过对原料的选择和生产设备的材质进行控制，降低了铅的污染，本企业制定铅$\leq 0.8\text{mg/kg}$，指标严于GB2762的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 2018年9月10日—2018年9月30日在新疆卫生监督网站上公示，公示期间未收到意见。			