



411917S-2018



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0001S-2018

樱花味花果酱

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市饮之健生物科技有限公司。

本标准主要起草人：施红霞、闫丹。

本标准自发布之日起替代 Q/SYZJ 0001S-2018(备案号：411255S-2018, 2018-05-11 发布实施)。

H I N

Q B

樱花味花果酱

1 范围

本标准规定了樱花味花果酱的要求以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以茶树花、生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、浓缩苹果汁为主要原料，添加柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、苋菜红、樱花香精，经预处理、配料、熬制、灌装、杀菌加工而成的樱花味花果酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 茶树花应符合 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 樱花香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 苋菜红应符合 GB 4479.1 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	试验方法
性 状	酱状	随机抽取样品 1 瓶，倒入一洁净玻璃杯中，自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	红色	
气味与滋味	有樱花香气及滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质，允许有原料物质的沉淀。	

2.3 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	检验方法
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
苋菜红, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
锌, 铜, 铁总和, mg/kg	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡（以 Sn 计）, mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌* (CFU/g) ≤	100				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;					
注 3: *指标严于食品安全国家标准。					

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GB14881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，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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以茶树花、生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、浓缩苹果汁为主要原料，添加柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、苋菜红、樱花香精，经预处理、配料、熬制、灌装、杀菌加工而成的樱花味花果酱。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》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了樱花味花果酱的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7099，本产品在 GB2760 分类中属于果酱。

商丘市饮之健生物科技有限公司

H N
Q B