T/CAB

才

体

标

准

T/CAB 0366-2024

重瓣红玫瑰花蕾 饮用

Flower buds of red multilayered rose—Drinking use

2024 - 10 - 30 发布

2024 - 10 - 30 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由平阴县特色产业发展中心提出。

本文件由中国产学研合作促进会归口。

本文件起草单位:平阴县特色产业发展中心、山东华玫生物科技有限公司、山东芳蕾玫瑰科技开发有限公司、济南紫金玫瑰股份有限公司、山东惠农玫瑰股份有限公司、济南天源玫瑰制品开发有限公司、山东花之水生物科技有限公司。

本文件主要起草人: 孔凡军、孙久兰、赵诗阳、王新、尹晓雯、赵玉初、崔怀庆、崔建成、范玉鲁、解元、解哲、秦庆燕、雷胜明、唐华、苏红、丁正奎、丁明明、张广振、孙丽丽。

重瓣红玫瑰花蕾 饮用

1 范围

本文件规定了饮用重瓣红玫瑰花蕾的技术要求、加工过程卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存等,描述了检验方法。

本文件适用于以重瓣红玫瑰[Rosa rugosa Thunb. f. plena (Regel) Byhouwer]鲜花蕾为原料,经不同工艺制成的饮用重瓣红玫瑰花蕾。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件, 仅该日期对应的版本适用于本文件;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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19696 地理标志产品 平阴玫瑰
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31123 固体食品包装用纸板
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 2102 茶叶抽样技术规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 重瓣红玫瑰鲜花蕾

春末夏初花将开放的,符合GB/T 19696的要求的重瓣红玫瑰花蕾,应品质良好、新鲜、洁净,无异物、无褐变,无过夜花蕾。

4.2 生产工艺

宜选择以下工艺:

- ──原料接收→暂存→进料→烘烤(真空微波或光电微波)→检验→冷却→包装→入库;
- ——原料接收→暂存→进料→冻干→检验→包装→入库;

——原料接收→暂存→进料→烘干→检验→冷却→包装→入库。

4.3 感官指标

应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目	指标	检验方法	
外观	紫红色或绛紫红色,具有该产品固有的色泽、无劣变、 霉变、无杂质	取 3.0 g, 置于评条杯甲,汪满	
汤色	具有该产品固有的汤色	80℃热水,加盖。冲泡 4min 后 将茶汤沥入评茶碗中,依次检 验汤色、香气和滋味。	
香气	具有该产品固有的香气,无异气味		
滋味	具有该产品固有的滋味,无异味	验初已、 自 (和磁外。	

4.4 分级指标

应符合表2的要求。

表2 分级指标

项目	特级	一级	二级
感官分级	大小均匀,花蕾呈饱满纺锤形,直径8mm	花蕾呈饱满纺锤形,直径6mm	花蕾呈纺锤形,直径5mm以上,
	以上,裂瓣率<1%	以上,裂瓣率<10%	裂瓣率<20%

4.5 理化指标

应符合表3的要求。

表3 理化指标

项目		指标	检验方法
水分/ (g/100g)	\	12.0	GB 5009.3
总灰分/ (g/100g)	€	8. 0	GB 5009.4
二氧化硫 (以 SO ₂ 计) / (mg/kg)	≤	80	GB 5009.34

4.6 污染物限量指标

应符合GB 2762的要求。

4.7 农药残留限量指标

应符合 GB 2763 的要求。

4.8 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》,检验方法按JJF 1070的规定执行。

5 加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批次,同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.2 抽样

按照NY/T 2102的规定执行。

- 6.3 检验
- 6.3.1 出厂检验
- 6.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分。

6.3.1.2 产品出厂

每批产品应经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.3.2 型式检验

- 6.3.2.1 正常生产时每年进行一次,有下列情况之一时应进行:
 - ——新产品投产前;
 - ——出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
 - ——更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
 - ——停产半年及以上,再恢复生产时;
 - ——国家食品药品监督检验机构提出进行型式检验要求时。
- 6.3.2.2 检验项目为本文件规定的全部项目。

6.4 判定规则

- 6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定,判该批产品为合格产品。
- 6.4.2 检验项目如有一项以上(含一项)不合格,应在同批产品中加倍抽样复验,以复验结果为准。若复验指标仍不合格,则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求,产品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求。

7.2 包装

- 7.2.1 产品内包装宜采用塑料复合袋、纸盒等,应分别符合 GB/T 31123 等相关标准的要求。
- 7.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 的规定。
- 7.2.3 包装应牢固、防潮、整洁、美观、无异气味,便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

- 7.3.1 产品运输工具应清洁无污染,运输产品时应避免日晒、雨淋,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。
- 7.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

- 7.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中,离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。
- 7.4.2 产品在本文件规定的条件下运输贮存,保质期为18个月。

参考文献

[1] 《定量包装商品计量监督管理办法》(国家市场监督管理总局令第70号)