

# 团 体 标 准

T/BJMG 2—2022

## 八街食用玫瑰冻干花

2022 - 10 - 20 发布

2022 - 11 - 20 实施

安宁八街玫瑰协会 发布

## 前 言

本文件按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》及《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924-2008《地理标志产品 标准通用要求》的规定起草。

本文件由安宁八街玫瑰协会提出并归口。

本文件起草单位：安宁市八街街道办事处、安宁八街玫瑰协会、中企智赢科技（北京）有限公司。

本文件主要起草人：药东、刘云波、李莹、邓华艳、李汉超、李心仪。

本文件为首次发布。

全国团体标准信息平台

# 八街食用玫瑰冻干花

## 1 范围

本文件确立了八街食用玫瑰冻干花的术语和定义、生产技术要求、质量要求及检验方法、检验规则及标签标志、包装、运输和储存。

本文件适用于八街食用玫瑰冻干花的生产经营。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5749 生活饮用水卫生标准

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

GH/T 1091 代用茶

NY/T 2013 柑桔类水果及制品中香精油含量的测定

T/BJMG 1 八街食用玫瑰

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令）

## 3 术语和定义

T/BJMG 1界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 八街食用玫瑰冻干花

指以八街食用玫瑰鲜花为原料，经整理、清洗等处理后采用真空冷冻技术加工而成的八街食用玫瑰干燥产品。

### 3.2

#### 八街食用玫瑰冻干花（花朵）

指以八街食用玫瑰鲜花花朵为原料，经整理、清洗等处理后采用真空冷冻技术加工而成的八街食用玫瑰干燥产品。

### 3.3

#### 八街食用玫瑰冻干花（花蕾）

指以八街食用玫瑰鲜花花蕾为原料，经整理、清洗等处理后采用真空冷冻技术加工而成的八街食

用玫瑰干燥产品。

#### 4 生产技术要求

##### 4.1 原料

##### 4.1.1 八街食用玫瑰鲜花

应符合T/BJMG 1的规定，新鲜、无虫蛀、无腐烂、无霉变，不含非花瓣类杂质，农药最大残留限量符合GB 2763的规定。

##### 4.1.3 加工用水

应符合GB 5084的规定。

##### 4.2 食品添加剂

质量应符合相应产品标准的规定，其使用应符合GB 2760的规定。

##### 4.3 加工

八街食用玫瑰冻干花生产加工应符合GB 14881的规定。

#### 5 质量要求及检验方法

##### 5.1 感官要求及检验方法

5.1.1 八街食用玫瑰冻干花（干花）感官要求及检验方法符合表1的规定。

表1 八街食用玫瑰冻干花（干花）感官要求及检验方法

项目	要求			检验方法
	特级	一级	二级	
基本要求	洁净，无异物、无劣变、无霉变、无异味			目测、鼻嗅，触摸检测
形态	花朵完好，花朵大且大小均匀	花朵完好，花朵稍小但大小均匀	允许有少量不完整花朵，花朵大小不一	
色泽	颜色暗红或深红，有光泽	颜色暗红或深红，光泽度差	颜色不一，无光泽	
香气	浓郁	较浓郁	花香较淡	

5.1.2 八街食用玫瑰冻干花（花蕾）感官要求及检验方法符合表2的规定。

表2 八街食用玫瑰冻干花（花蕾）感官要求及检验方法

项目	要求			检验方法
	特级	一级	二级	
基本要求	洁净，无异物、无劣变、无霉变、无异味			目测、鼻嗅，触摸检测
形态	花蕾完整、饱满，直径 $\geq 1$ cm，大小均匀，无裂瓣蕾	花蕾完整、较饱满，直径 $\geq 0.8$ cm，大小均匀，裂瓣蕾数量 $\leq 10\%$	花蕾完整和饱满度较差，直径 $\geq 0.6$ cm，大小不一，裂瓣蕾数量 $\leq 20\%$	
色泽	紫红或绛紫红色，有光泽	紫红或绛紫红色，光泽度差	颜色不一，无光泽	
香气	浓郁	较浓郁	花香较淡	

## 5.2 理化指标及检验方法

八街食用玫瑰冻干花的理化指标及检测方法符合表3的规定。

表3 八街食用玫瑰冻干花理化指标及其检测方法

项目		指标	检测方法
水分, %	≤	13.0	GB 5009.3
总灰分, %	≤	12.0	GB 5009.4
精油含量, mg/100 g	≥	0.120	NY/T 2013

## 5.3 卫生指标及检验方法

八街食用玫瑰冻干花的卫生指标及检验方法符合GH/T 1091的规定。

## 5.4 净含量

5.4.1 定量包装的八街食用玫瑰冻干花应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.4.2 净含量的检测按照JJF 1070的规定进行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一天、同一班次生产的同一品种、同一规格产品为一个组批。

### 6.2 抽样

按GH/T 1091的规定进行。

### 6.3 出厂检验

每批八街食用玫瑰冻干花产品应进行出厂检验, 检验合格并附有合格证明方可出厂, 检验项目为感官质量、水分、净含量。

### 6.4 型式检验

型式检验每年进行一次, 检验项目为本文件规定的所有指标项目。当有下列情形之一时, 需要进行型式检验:

- a) 种植管理技术或生产工艺有较大变化时;
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时;
- c) 新种植园地首次采收时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家法定质量监管机构提出型式检验要求时。

### 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果的每个项目均符合标准要求, 则判定该批产品合格。

6.5.2 不超过两项指标不符合本文件规定时, 可在同批产品中双倍抽样复检, 并以复检结果为准。

6.5.3 卫生指标有一项不符合标准要求, 则判该批产品为不合格。

6.5.4 感官指标检验如发现有异味、污染、霉变、外来物质, 则判该批产品为不合格。

## 7 标志、包装、运输、贮存

## 7.1 标志

7.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 7.2 包装

7.2.1 包装材料应易回收、易降解，不影响产品品质。

7.2.2 包装容器应用干燥、清洁、无异味。

7.2.3 包装应牢固、密封、防潮，能保护产品品质。

## 7.4 运输和储存

### 7.4.1 运输

7.4.1.1 应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具进行运输。

7.4.1.2 不与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4.1.3 运输时应防雨、防潮、防暴晒，避免剧烈撞击和重压。

### 7.4.2 贮存

7.4.2.1 不与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2.2 八街食用玫瑰冻干花的贮存应符合 GH/T 1091 的规定。

---