

DBS 53

云南省食品安全地方标准

DBS 53/019—2014

鲜花饼

2014 - 12 - 22 发布

2015 - 06 - 01 实施

云南省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

鲜花饼

1 范围

本标准适用于鲜花饼。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 鲜花饼馅料

以重瓣红玫瑰等可食用花卉为主要原料并配以白砂糖、蜂蜜、面粉制成的鲜花饼馅料。

3.2 鲜花饼

以小麦粉、食用猪油为主要原料做饼皮，经包入鲜花饼馅料、成型、烘烤而成的焙烤类糕点。

4 产品分类

4.1 产品按饼皮制作工艺和外观色泽不同分为：酥皮鲜花饼、软皮鲜花饼、硬壳鲜花饼。

4.1.1 酥皮鲜花饼：以小麦粉、白砂糖、饴糖、猪油、重瓣红玫瑰等可食用花卉、水为主要原料，经过面团搅拌，包入油酥（小麦粉、猪油）多次折叠后整形、包馅、烘烤等工艺制作而成，饼皮具有丰富的层次感，口感酥软。

4.1.2 软皮鲜花饼：以小麦粉、白砂糖、重瓣红玫瑰等可食用花卉、酵母、水为主要原料，经过面团搅拌，包馅整形、醒发、烘烤等工艺制作而成，饼皮松软，组织呈多孔状且气孔均匀。

4.1.3 硬壳鲜花饼：以小麦粉、猪油、白砂糖、重瓣红玫瑰等可食用花卉、蜂蜜、膨松剂、水为主要原料，经过面团搅拌，包馅、整形、烘烤等工艺制作而成，饼皮酥松有质感。

4.2 产品按馅料不同分为：玫瑰鲜花饼、其它可食用花卉鲜花饼。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。

5.1.2 重瓣红玫瑰花等可食用花卉：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

5.1.4 食用猪油：应符合 GB 10146 的规定。

5.1.5 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

5.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 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
组织形态		外形规整，无露馅现象，无明显焦斑，饼皮厚薄均匀，无脱壳，无夹生、无糖块。	将样品放入白瓷盘内，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
色泽	酥皮鲜花饼	饼面浅黄色或浅棕黄色，饼皮层次分明，饼底棕黄不焦。	
	软皮鲜花饼	饼面紧密，无裂纹，饼底棕黄不焦。	
	硬壳鲜花饼	饼面褐黄色，饼底棕黄不焦。	
馅料		质馅料中可见的片状鲜花组织，具有相应鲜花馅料的色泽。	
滋味与口感		具有相应产品类型固有的气味和滋味，无异味。	
杂质		无肉眼可见外来杂质。	

5.3 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
干燥失重/（g/100g）	≤35	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）/（g/100g）	≤25	GB/T 20977
粗脂肪/（g/100g）	≤30	GB/T 5009.6
馅料含量/（g/100g）	≥40	本标准的附录 A
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤5	GB/T 5009.56
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.25	
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤5.0	GB/T 18979

5.4 污染物限量

污染物限量：应符合 GB 2762 中焙烤食品的规定。

5.5 微生物限量

5.5.1 致病菌限量：应符合 GB 29921 中粮食制品的规定。

5.5.2 指示菌限量：应符合表 3 的规定。

表 3 指示菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 000	100 000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌 ≤	100				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 其他

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

附 录 A
(规范性附录)
馅料含量的检验

取样品3份，分别以最小分度值为0.1g感量的天平称取净重 m ，分离饼皮与饼馅，并称取饼馅净重 m_1 ，按下式计算：

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

X：馅料含量（%）；

m_1 ：饼馅净重（g）；

m ：鲜花饼净重（g）。

结果以测定3个样品的算术平均值计。
