

Q/HLF

云南花立方食品有限公司企业标准

Q/HLF 0001 S—2022

鲜花馅料

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5301⁰⁵⁸⁰S-2022
备案日期: 2022 年 12 月 16 日

2022 - 12 - 14 发布

2022 - 12 - 16 实施

云南花立方食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的鲜花馅料是以重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、槐花、桂花、金银花、金雀花、玫瑰茄等可食用鲜花为主要原料，经挑选、清理、添加或不添加白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食品添加剂等辅料、混合、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南花立方食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李正海、陈海霞、李丽萍。

省食品安

号：530

日期：

鲜花馅料

1 范围

本标准规定了鲜花馅料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、槐花、桂花、金银花、金雀花、玫瑰茄等可食用鲜花为主要原料，经挑选、清理、添加或不添加白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食品添加剂等辅料、混合、包装等工艺制成的鲜花馅料。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件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。

3 产品分类

按所使用使用鲜花原料不同分为：重瓣红玫瑰馅料、菊花馅料、茉莉花馅料、槐花馅料、桂花馅料、金银花馅料等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用鲜花：应新鲜、无虫蛀、无污染，应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 其它原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
色 泽	具有该品种产品特有的正常色泽。	取适量的被测样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅，口尝。
气味与滋味	具有该品种产品应有的香气和滋味，无异味。	
组织形态	具有该品种产品应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤ 75.0	GB 5009.8
水分, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合GB 29921 的规定。

4.6.2 微生物限量应符合GB 7099 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于25kg,随机抽取至少2kg(至少10个独立包装)。将样品平均分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品均需质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、无异味的冷藏库或冷藏柜内，库温低于-17℃，温度波动控制在2℃以内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混贮、混放。产品应离地离墙堆放，堆码高度以方便提取为宜。



备案单位承诺书

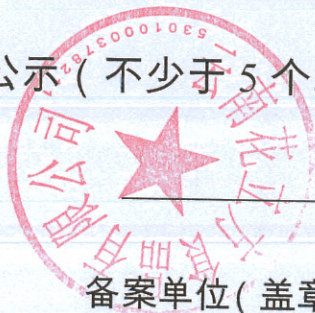
本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》。如有不实之处,本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品(包括原料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原料)、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产,并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年12月02日至2022年12月12日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示(不少于5个工作日),广泛征求社会各方意见。



备案单位(盖章)

备案单位主要负责人(签字)

2022年12月12日

2022年12月12日