

Q/PXJ

云南潘祥记工贸有限公司企业标准

Q/PXJ 0002 S—2022

代替 Q/ PXJ 0002 S-2019

食用鲜花馅料

云南
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010552 S- 2022

备案日期: 2022 年 12 月 08 日

2022 - 12 - 06 发布

2022 - 12 - 08 实施

云南潘祥记工贸有限公司

发布

前 言

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

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。

本标准代替Q/PXJ 0002 S-2019《食用鲜花馅料》。

本标准由云南潘祥记工贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：潘洁希、袁柯。

食品
号:5
期:

食用鲜花馅料

1 范围

本标准规定了食用鲜花馅料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

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

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

馅料按添加辅料的成分和食用鲜花的品种分类。

3.1 按添加辅料的成分分类

3.1.1 混合馅料：将清理好的食用鲜花添加白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用油脂、面粉、食品添加剂、调配、混合制成。

3.1.2 单一馅料：将清理好的食用鲜花添加白砂糖、蜂蜜腌制而成。

3.2 按食用鲜花的品种分类

3.2.1 重瓣红玫瑰馅料、菊花馅料、金银花馅料、茉莉花馅料、桂花馅料、槐花馅料及玫瑰茄馅料等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 重瓣红玫瑰、菊花、金银花、茉莉花、桂花、金雀花、槐花和玫瑰茄：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味、应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.3 食用油脂：应符合 GB 2716、GB 10146 的规定。

4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.5 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。

4.1.6 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原辅料。

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
	混合馅料	单一馅料	
色 泽	具有产品应有的正常色泽。		取试样于洁净白瓷盘中,在自然光下,观察色泽和织形态,检查有无异物,闻其气味,用温开水漱口后品其滋味。
组织形态	食用鲜花与白砂糖、蜂蜜、面粉等辅料均匀的混合体。	食用鲜花与糖渍液均匀的混合体。	
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味,无异味。		
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	
	混合馅料	单一馅料		
干燥失重, g/100g	≤	40.0	GB 5009.3	
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤	65.0	GB 5009.8	
脂肪, g/100g	≤	20.0	—	GB 5009.6
酸价(以脂肪计, KOH), mg/100g	≤	5.0	—	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	—	GB 5009.227

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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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。并按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

应符合 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、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于25kg，抽样数量为2kg（不少于6个最小包装），样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格时，可用留样进行复检，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、干燥、不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味、保持通风良好，远离火源。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



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11月21日至2022年11月25日在云南潘祥记工贸有限公司的微信公众号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。



备案单位主要负责人（签字）

2022年11月29日

2022年11月29日