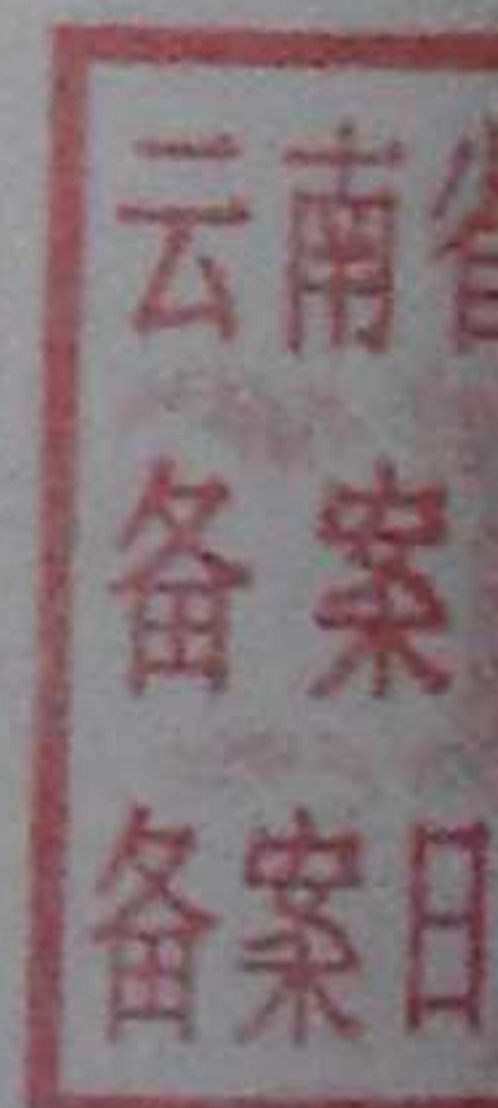
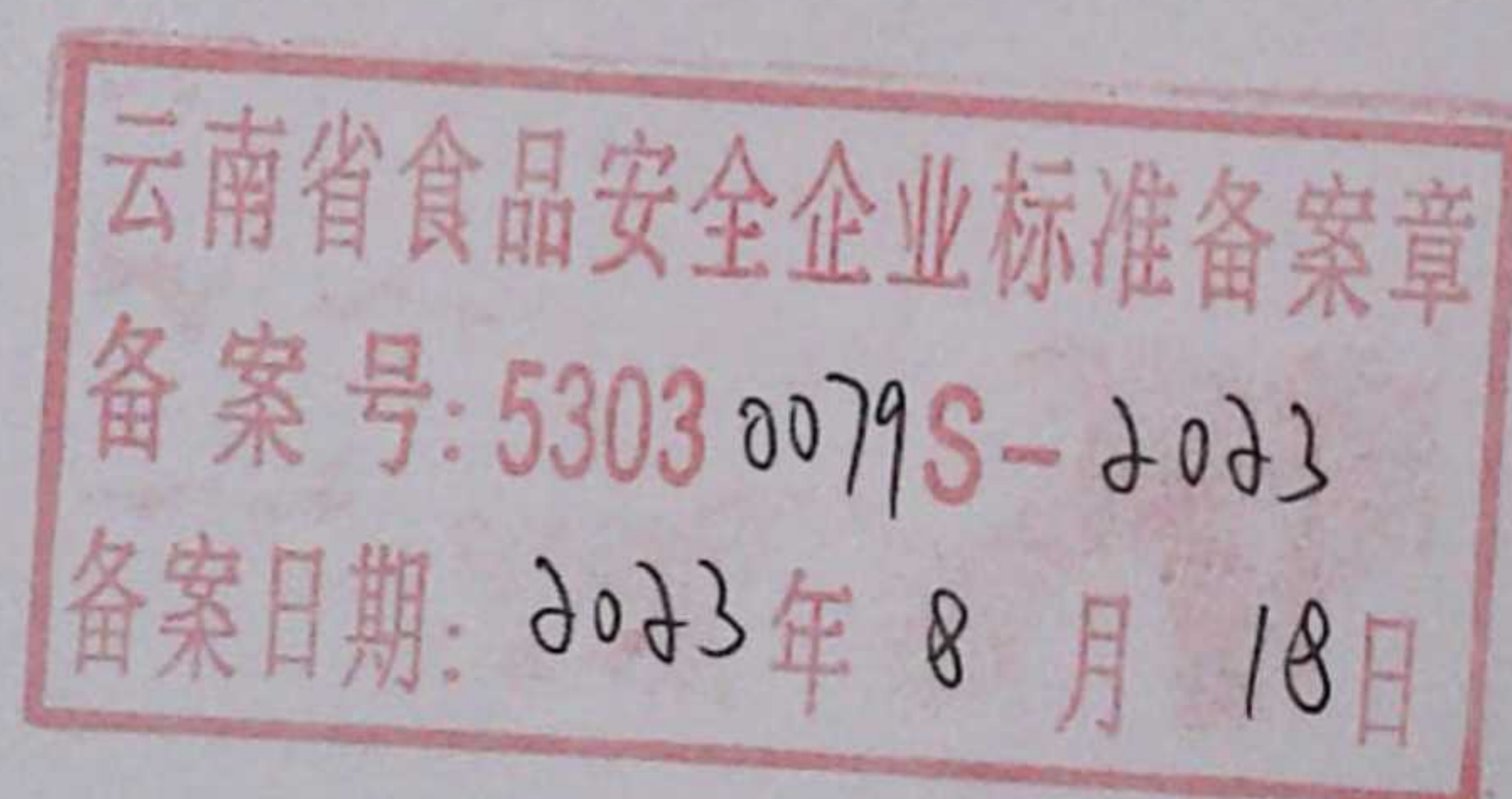


Q/QCF

曲靖传丰食品有限责任公司企业标准

Q/QCF 0001S—2023

风味馅料



2023-08-11 发布

2023-08-18 实施

曲靖传丰食品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产加工的风味馅料是以火腿、食用鲜花为主要原料，配以小麦粉、白砂糖、蜂蜜、食用油脂等为辅料，添加或不添加重瓣玫瑰、鸡枞、松茸、果仁、核桃、板栗等，经选料、清理、熟制、粉碎或分切、调配、混合、包装等工艺而制成的风味馅料。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、质量检验、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/T 21270-2007《食品馅料》及GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》的要求制定；其中铅的指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由曲靖传丰食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴传丰。

食品安
号: 530
期:

风味馅料

1 范围

本标准规定了风味馅料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以火腿、食用鲜花为主要原料，配以小麦粉、白砂糖、蜂蜜、食用油脂等为辅料，添加或不添加重瓣玫瑰、鸡枞、松茸、果仁、核桃、板栗等，经选料、清理、熟制、粉碎或分切、调配、混合、包装等工艺而制成的风味馅料。

2 规范性引用文件

本标准中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 术语和定义

3.1 火腿风味馅料

是以火腿为主要原料，经选料、清理、熟制、分切、添加或不添加小麦粉、白砂糖、蜂蜜、食用油脂、重瓣红玫瑰、鸡枞、松茸、果仁、食品添加剂等辅料，调配（配料）、混合、包装等工艺而制成的火腿风味馅料。

3.2 鲜花馅料

是以食用鲜花为主要原料，经选料、清理、添加或不添加小麦粉、白砂糖、蜂蜜、食用油脂、重瓣红玫瑰、食品添加剂等辅料，调配（配料）、混合、包装等工艺而制成的鲜花馅料。

4 产品分类

4.1 按所用辅料不同分为：火腿馅料、鲜花火腿馅料、鸡枞火腿馅料、松茸火腿馅料、果仁火腿馅料、鸡枞火腿馅料、松茸火腿馅料、果仁火腿馅料、五仁火腿馅料、火腿蛋黄馅料、火腿松仁馅料等。

4.2 按所使用食用鲜花的品种不同分为：玫瑰花馅料、菊花馅料、金银花馅料、茉莉花馅料、桂花馅料、槐花馅料等。

4.3 按添加原料不同分为：混合馅料、单一馅料等。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 食用油：应符合 GB 2716、GB 10146 的规定。

- 5.1.2 火腿：应符合 GB 2730 的规定。
- 5.1.3 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.5 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 5.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.7 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 5.1.8 可食用的鲜花、果仁：应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 5.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

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
色泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该产品的香味，无其它不良气味。	
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
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
		火腿馅料	鲜花馅料	
干燥失重, %	≤	40.0		GB 5009.3
脂肪, %	≤	35.0	-	GB 5009.6
总糖（以蔗糖计）, %	≤	-	65.0	GB 5009.8
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	0.25	-	GB 5009.227
三甲胺氮, mg/100g	≤	2.5	-	GB 5009.179

5.4 污染物限量

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的要求。

表3 污染物限量

铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
------------------	---	-----	------------

5.5 微生物限量

5.5.1 应符合 GB 7099 的规定。

5.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品（含焙烤类）的规定。

5.6 真菌素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070 中规定的方法检验。

5.9 食品添加剂

5.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 焙烤食品馅料的规定。

5.10 食品加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

6.2 抽样及数量

从同一批产品中随机抽取同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于25kg，抽样数量不少于2kg（不少于6个独立包装），样品平均分成2份，1份检验，1份留样备查。

6.3 出厂检验

产品出厂前需经本公司企业质量检验部门检验合格并签发检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定执行。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目，正常生产时，每半年进行一次。项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当配方或工艺发生改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上后恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中,全部指标检验合格,即判断该产品合格;微生物指标若有任意一项不合格,则判该批产品不合格,不得进行复检;其余指标若有不合格时,可对留样进行复检,以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定,营养标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

用于产品的包装容器或材料应清洁、干燥、无异味,符合相应的食品安全标准和有关规定。

7.3 运输

运输产品时,严防日晒、雨淋;应轻拿轻放,不得扔摔,应避免撞击与挤压;不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应距地、离墙贮存在阴凉通风,干燥的室内,并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内,按产品不同品种分别堆码整齐。

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2023年07月19日至2023年07月25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)

2023年7月25日

备案单位主要负责人(签字)

2023年7月25日