

Q/WJX

文山玖香鲜花生物科技有限公司企业标准

Q/WJX 0001 S—2023

鲜花馅料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260034S-2023
备案日期: 2023年10月21日

2023-09-28 发布

2023-10-23 实施

文山玖香鲜花生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的鲜花馅料是以食糖、可食用花卉（重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、金银花等）为主要原料，添加或不添加其它可食用原辅料（和）或食品添加剂，经挑选、配料、搅拌、糖渍、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成。根据食品安全法律法规的规定。特制订本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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

本标准由文山玖香鲜花生物科技有限公司提出并起草并解释。

本标准主要起草人：付丽纯、胡深、王能成、刘建欢。

南省食品

案号:5

案日期:

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、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食糖、可食用花卉（重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、金银花等）为主要原料，添加或不添加其它食品原辅料和（或）食品添加剂，经挑选、配料、搅拌、糖渍、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的鲜花馅料

2 规范性引用文件

下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

按食用鲜花的品种分类：重瓣红玫瑰馅料、菊花馅料、金银花馅料、茉莉花馅料、。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 重瓣红玫瑰、菊花、金银花、茉莉花、桂花：应新鲜、无腐烂、无霉变、无杂质；还应符合相应的食品标准有关规定。

4.1.2 白砂糖：应符合GB/T 317 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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
组织形态	食用鲜花与糖渍液均匀的混合体	打开包装，将适量内容物质于清洁的白瓷盘中，在自然光线明亮目视，鼻嗅，口尝。
色泽	具有该品种应有色泽	
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味，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。

安全企业标准备案

326 S-

年 月

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重(%)	≤ 40.0	GB 5009.3
总糖(以蔗糖计)/(g/100g)	≤ 75.0	GB 5009.8
总砷/(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方 ^a 法及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌计数/(CFU/g)	≤	100			GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 29921 中熟制粮食制品(含焙烤类)的规定执行。				
注: ^a 样品的采集及处理方法按 GB 4789.1 执行					

4.5 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。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 焙烤食品馅料的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料,同一批投料,同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取,抽样基数不少于25 kg,随机抽样至少2 kg,样品分成两份,一份检验,一份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由本厂质量检验部门按本标准逐批检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、菌落数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 更改关键工艺或设备；
- b) 停产半年后，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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，微生物指标若有一项不合格，则判该批产品为不合格品。其余指标若有不符合项，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

6.1.1 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。产品应贮存在清洁的库房中；不得露天堆放、日晒雨淋或靠近热源；产品堆放应隔墙、离地堆放。

章

日

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 10 月 1 日至 2023 年 10 月 15 日在花知道企业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（盖章）



2023 年 10 月 21 日

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 10 月 21 日