

Q/YSH

云南晟和食品有限公司企业标准

Q/YSH 0002 S—2024

代替 Q/YSH 0002 S-2020

食品馅料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010149 S- 2024
备案日期: 2024 年 03 月 18 日

2024-03-18 发布

2024-03-20 实施

云南晟和食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的食品馅料是以红豆、火腿、食用鲜花（重瓣红玫瑰、桂花、菊花、茉莉花）、金耳、天麻、黄精、白砂糖、干果、青头菌、松茸、虎掌菌、美味牛肝菌、松露、白参菌、羊肚菌等为原料，经挑选、清洗、分拣、切片、炒制、冷却、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，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/YSH 0002 S-2020《食品馅料》。

本标准由云南晟和食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨京。

省食品
号：5
期：

食品馅料

1 范围

本标准规定了食品馅料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以红豆、火腿、食用鲜花（重瓣红玫瑰、桂花、菊花、茉莉花）、金耳、天麻、黄精、白砂糖、干果、青头菌、松茸、虎掌菌、美味牛肝菌、松露、白参菌、羊肚菌、食品添加剂等为原料，经挑选、清洗、分拣、切片、炒制、冷却、包装等工艺加工而成的食品馅料。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

按照食用原辅料的不同分为：

- 3.1 火腿馅料：以火腿为主要原料，添加或不添加白砂糖、干果等加工制成。
- 3.2 鲜花馅料：以重瓣红玫瑰、桂花、菊花、茉莉花等食用鲜花为主要原料，添加白砂糖等加工制成。
- 3.3 玫瑰金耳馅料：以重瓣红玫瑰、金耳为主要原料，添加蜂蜜、麦芽糖、海藻糖、植物油等加工制成。
- 3.4 豆沙馅料：以红豆为主要原料，添加白砂糖、植物油等加工制成。
- 3.5 天麻馅料：以天麻为主要原料，添加蜂蜜、麦芽糖、海藻糖、植物油等加工制成。
- 3.6 黄精馅料：以黄精为主要原料，添加蜂蜜、麦芽糖、海藻糖、植物油等加工制成。
- 3.7 食用菌馅料：以青头菌、松茸、虎掌菌、美味牛肝菌、松露、白参菌、羊肚菌等食用菌为主要原料，添加食用油等加工制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.2 火腿：应符合 GB 2730 的规定。
- 4.1.3 干果：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.5 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.8 食用油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.9 红豆：应色泽正常、干燥、颗粒饱满，无虫蛀、腐烂变质。

- 4.1.10 可食用鲜花、天麻、黄精：应新鲜、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.11 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	具有其相应产品应有的组织形态。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有其相应产品应有的滋味和气味、无异味。	
色 泽	具有其相应产品应有的正常色泽。	
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
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 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(除食用菌类馅料外的产品) 0.24(以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑为主料的产品) 0.8(以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇为主料的产品) 0.8(以木耳、银耳为主料的产品(以干重计)) 0.4(以其他食用菌为主料的产品)	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，按JJF 1070中规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于200个销售包装，随机抽样至少20个销售包装（不少于2kg）。样品分成2份，送检验机构，1份用于检验，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出厂检验，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，检验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 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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2024年3月6日至2024年3月12日在云南晟和食品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（盖章）

杨京

备案单位主要负责人（签字）

2024年3月13日

2024年3月13日