

Q/DCY

滇初优选食品（云南）有限公司企业标准

Q/DCY 0001 S—2024

速冻调制食用花卉

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010215 S- 2024

备案日期: 2024 年 04 月 25 日

2024 - 04 - 25 发布

2024 - 04 - 27 实施

滇初优选食品（云南）有限公司

发布

前 言

我公司生产的速冻调制食用花卉是以重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、金银花、金雀花、槐花等可食用鲜花为主要原料，添加(或不添加)食用盐、冰糖、蜂蜜、白砂糖、红糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、低聚果糖、食品添加剂等中的一种或多种为辅料，经挑选、调配、包装、速冻等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和质量仲裁的依据。

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 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》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。

本标准由滇初优选食品(云南)有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王红亮。

省食品

号:53

期:

速冻调制食用花卉

1 范围

本标准规定了速冻调制食用花卉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、金银花、金雀花、槐花等可食用鲜花为主要原料，添加(或不添加)食用盐、冰糖、蜂蜜、白砂糖、红糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、低聚果糖、食品添加剂等中的一种或多种为辅料，经挑选、调配、包装、速冻等工艺加工制成的速冻调制食用花卉。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、金银花、金雀花、槐花等可食用花卉：应新鲜、无污染、无霉变，无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 白砂糖、红糖、冰糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.5 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 3.1.6 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 3.1.7 葡萄糖浆、低聚果糖：应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 3.1.8 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。
- 3.1.9 其他原辅料：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。

3.2 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	具有该产品冻结后应有的色泽。	取适量试样解冻后去除包装，置于洁净的白色盘（磁盘或同类容器）中，在自然光线下目视、鼻嗅。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	具有该产品应有的形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.24	GB 5009.12

3.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070 规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，所抽样品必须为同一批次保质期内的产品，随机抽取20包（盒），样品总量不得少于5kg。样品平均分成两份，1份检验，1份备查。

4.3 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产品方可出厂，出厂检验项目按有关规定和要求执行。

4.4 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。有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- a) 当原料、配方、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；

企业标准
S-
月

- 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。

4.5 判定规则

检验结果中,若微生物指标有任一项不合格时,则判定该批产品为不合格品,不得复检;其余指标若有不合格时,可对留样复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器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。

5.3 运输

运输时轻装、轻卸,避免机械损伤;运输工具应清洁、卫生,无污染物、无杂物;注意防雨淋、日晒、不可裸露运输,不得与有毒有害物品、其它物品和鲜活动物混装混运;产品应在-15℃或更低温度条件下冷藏运输,箱体在装载前应预冷到-10℃或更低温度;产品装卸或进出冷藏库要迅速。

5.4 贮存

产品应贮存在-18℃以下、清洁卫生、无异味的冷冻库内,温度波动控制在2℃以内,运输过程的最髙温度不得高于-12℃。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。

章案

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 2024 年 3 月 29 日至 2024 年 4 月 9 日在____
企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于 5 个工作日）广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）

2024年 4月 12日

王红亮

备案单位主要负责人（签字）

2024年 4月 12日