

Q/YFH

云南云坊卉食品开发有限责任公司企业标准

Q/YFH 0002 S—2024

食品馅料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010310 S- 2024

备案日期: 2024 年 07 月 01 日

2024-07-01 发布

2024-07-03 实施

云南云坊卉食品开发有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的食品馅料，是以天麻、黄精、茯苓、水果（蓝莓、桑椹、凤梨、雪莲果、荸荠、橙子、火龙果、杨梅、蜜桃、枇杷、芒果、梨、荔枝、树莓、雪桃、菠萝蜜、柿子、柑橘等）、蔬菜（冬瓜、南瓜、芋头、胡萝卜等）、果仁（核桃仁、松子仁、橄榄仁、杏仁、瓜子仁、芝麻仁、花生仁等）、食用花卉（重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、玫瑰茄等）等一种或几种为主要原料，添加食糖、麦芽糖、食用植物油、柠檬、食品添加剂等一种或几种为辅料，经预处理（清洗、去皮、去核）、破碎（或不破碎）、配料、熬煮浓缩、冷却（或不冷却）、包装、杀菌（或不杀菌）、速冻或冷冻（或不速冻不冷冻）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、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》、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。

本标准由云南云坊卉食品开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王玉艳、郭咏松。

省食品
号: 53
日期:

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。

本标准适用于以天麻、黄精、茯苓、水果（蓝莓、桑椹、凤梨、雪莲果、荸荠、橙子、火龙果、杨梅、蜜桃、枇杷、芒果、梨、荔枝、树莓、雪桃、菠萝蜜、柿子、柑橘等）、蔬菜（冬瓜、南瓜、芋头、胡萝卜等）、果仁（核桃仁、松子仁、橄榄仁、杏仁、瓜子仁、芝麻仁、花生仁等）、食用花卉（重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、玫瑰茄等）等一种或几种为主要原料，添加食糖、麦芽糖、食用植物油、柠檬、食品添加剂等一种或几种为辅料，经预处理（清洗、去皮、去核）、破碎（或不破碎）、配料、熬煮浓缩、冷却（或不冷却）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的食品馅料。

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

- 3.1 按照用途的不同分为：烘烤食品用馅料、冷冻饮品用馅料、速冻食品用馅料；
- 3.2 按照储存方式的不同分为：常温保存馅料、冷链保存馅料等；

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食糖：应符合 GB13104 的规定。
- 4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 果仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.5 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 天麻、黄精、茯苓、水果、蔬菜、食用花卉、柠檬等：应选用洁净、无污染、无霉变的产品，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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
形 态	组织细腻、油润。	将样品放入白瓷盘内，置于自然光线明亮处，用目测、鼻嗅、口尝的方法进行检验。
色 泽	具有相应品种正常的色泽。	
滋味与口感	有各品种应有的口味，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
干燥失重/(g/100g) ≤	68	GB 5009.3
总糖/% ≤	60	GB/T 21270 附录 B

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 ≤	0.16	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 常温保存馅料微生物限量应符合 GB 7099 的规定。
- 4.6.2 冷链保存馅料、常温保存馅料致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 4.6.3 冷冻或速冻馅料微生物限量应符合 GB 19295 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，按照JJF 1070规定的方法检验。

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

以同一品种的原辅料、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样,抽样基数不得少于20kg,抽样数量不低于2kg(不少于8个独立包装),将样品分成2份,1份用于检验,1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行抽样检验、经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下,型式检验每半年进行一次,检验项目为本标准规定的全部项目,有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 产品投入批量生产时;
- b) 原料、配方、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 停产半年以上,再恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中,若微生物指标有任一项不合格,则判定该批次产品为不合格产品,不得复检;其余项目指标有不合格项时,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,包装封口应严密,不得破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥,不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放,不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内,不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙,堆码高度以提取方便为宜



备案单位承诺书

本食品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》。



备案单位（盖章）

2024 年 06 月 12 日

王玉艳

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 06 月 12 日