

Q/YJQ

云南鉴勤食品加工有限公司企业标准

Q/YJQ 0004 S—2020

食品馅料（鲜花酱）

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010106 S- 2020
备案日期: 2020 年 05 月 26 日

2020 - 04 - 15 发布

2020 - 05 - 26 实施

云南鉴勤食品加工有限公司 发布

前 言

我公司生产的食品馅料（鲜花酱）是以重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、金银花、槐花、玫瑰茄为主要原料，添加白砂糖，经挑选、清洗、晾干、糖渍、混合、包装等工艺加工而成。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、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《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/YJQ 0004 S-2017《鲜花酱（食品馅料）》

本标准由云南鉴勤食品加工有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：廖雪梅。

食品馅料（鲜花酱）

1 范围

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

本标准适用于以重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、金银花、槐花、玫瑰茄为主要原料，添加白砂糖，经挑选、清洗、晾干、糖渍、混合、包装等工艺加工而成的食品馅料（鲜花酱）。

2 规范性引用文件

本标准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 产品分类

根据使用鲜花原料的不同分为：重瓣红玫瑰花酱、茉莉花酱、桂花酱、金银花酱、槐花酱、玫瑰茄酱等品种。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、金银花、槐花、玫瑰茄：应无腐烂、无霉变、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

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规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有相应产品特有的色泽	打开包装，取适量内容物置于清洁的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	无明显分层，允许有少量汁液析出，粘稠适度	
气味、滋味	具有相应食用花卉应有的香气和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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 ≤	0.4	GB 5009.12

4.4 微生物限量

4.4.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

4.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

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，按JJF 1070规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

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 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一工艺生产的同一类型、同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于25kg，随机抽样至少2kg（至少10个独立包装），样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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，微生物指标不合格，不得复检，直接判该批产品为不合格品。其余指标有任一项不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 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、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

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于清洁、干燥、阴凉、无异味的专用仓库中，仓库周围应无异味污染，严禁与有毒、有害、有异味物品共库储存，堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

备案章

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》。



2020年4月2日

周仁义

备案单位主要负责人（签字）

2020年4月2日