

Q/LYX

云南绫悦轩食品有限公司企业标准

Q/LYX 0001 S—2020

食品馅料（鲜花馅料）

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010023 S-2020

备案日期: 2020 年 02 月 26 日

2020-01-24 发布

2020-02-26 实施

云南绫悦轩食品有限公司 发布

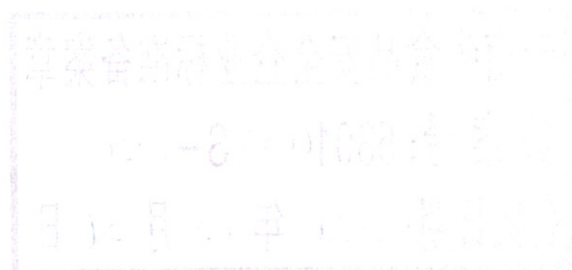
前 言

我公司生产的食品馅料（鲜花馅料）是以新鲜重瓣红玫瑰、桂花、菊花、茉莉花等食用鲜花为主要原料，经挑选、清洗、添加或不添加白砂糖、红糖、麦芽糖、蜂蜜、食用油脂、面粉等辅料，经调配、混合、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准,作为本企业组织生产、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，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南绫悦轩食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨冬梅。



食品馅料（鲜花馅料）

1 范围

本标准规定了食品馅料（鲜花馅料）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以新鲜重瓣红玫瑰花、桂花、菊花、茉莉花等食用鲜花为主要原料，经挑选、清洗、添加或不添加白砂糖、红糖、麦芽糖、蜂蜜、食用油脂、面粉等辅料，经调配、混合、包装等工艺加工制成的食品馅料（鲜花馅料）。

2 规范性引用文件

本标准中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

- 3.1 根据原料的不同分为：重瓣红玫瑰馅料、桂花馅料、菊花馅料、茉莉花馅料、混合型鲜花馅料、玫瑰茄鲜花馅料等。
- 3.2 根据添加辅料的不同分为：含油型鲜花馅料、不含油型鲜花馅料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 重瓣红玫瑰花、桂花、菊花、茉莉花、玫瑰茄等：应新鲜、无腐烂、无霉变、无杂质，并符合相应食品标准及有关规定。
- 4.1.2 白砂糖、红糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.3 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.4 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.7 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，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
色 泽	具有其相应产品应有的色泽	将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视，鼻嗅，
滋味、口感	具有其相应产品应有的香气和滋味，无异味	

组织形态	具有食用花卉糖渍后应有的组织形态	口尝
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总糖（以蔗糖计），g/100g	≤ 75.0	GB 5009.8
水分，g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计） ^a （KOH），mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注 ^a 仅限于含油型产品检测。		

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 的要求。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物指标

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规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 焙烤食品馅料及表面用挂浆的规定。

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

以同一次投料、同一工艺生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

以同一批次的产品为抽样基数，抽样基数不少于25 kg，随机抽样至少2 kg（至少10个独立包装）。样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质检部门检验合格后方可出厂，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，型式检验每半年进行一次，其项目为本标规定的全部项目。但有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原料、配方和生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 产品停产半年以上，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要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检；其它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 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；
- 6.1.2 产品外包装储运图示标志符合 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、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，并有防尘、防虫、防鼠、防苍蝇设施，产品应离地、离墙堆放，禁止于有毒、有害、有异味、有腐蚀、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》。

云南凌瑞轩食品有限公司
备案单位（盖章）

2020年2月25日

杨冬琼

备案单位主要负责人（签字）

2020年2月25日