

Q/YSH

云南山斛农业科技有限公司企业标准

Q/YSH 0001 S—2020

食品馅料（鲜花馅料）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010298S-2020
备案日期: 2020年12月07日

云南
备案
备案

2020-12-07 发布

2020-12-09 实施

云南山斛农业科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的食品馅料（鲜花馅料）是以可食用鲜花（重瓣红玫瑰花、茉莉花、菊花、桂花等）其中一种、白砂糖等为原料，经挑选、清洗、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 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药残留限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定，其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南山斛农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：胡从先、李昆山。

省食品

号: 53

日期:

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。

本标准适用于以可食用鲜花（重瓣红玫瑰花、茉莉花、菊花、桂花等）其中一种、白砂糖等为原料，经挑选、清洗、混合、包装等工艺加工而成的食品馅料（鲜花馅料）。

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

根据使用原料的不同分为：玫瑰花馅料、茉莉花馅料、菊花馅料和桂花馅料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 重瓣红玫瑰花、茉莉花、菊花、桂花：应新鲜、无腐烂、无霉变、无杂质，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

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：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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，色泽基本均匀。	打开包装，将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	具有食用花卉糖渍后应有的组织形态。	
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规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

安全企业
301 S
年

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763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及有关规定。

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、同一班次生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

应符合《糕点生产许可证审查细则》的有关规定。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按《食品生产许可证审查细则》相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下每年检验两次，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：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

- c) 产品停产半年以上，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型式检验要求时。

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，可从同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

销售包装的食品标签标志应符合GB 7718和GB 28050的规定；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

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20cm以上，堆码高度以提取方便为宜。

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8月26日

李昆山

备案单位主要负责人(签字)

2020年8月26日