

Q/YYG

云南云瑰源农业科技有限公司企业标准

Q/YYG 0001 S—2020

代替 Q/ YYG 0001 S-2017

食品馅料（鲜花馅料）

云南省食
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010062S-2020

备案日期: 2020 年 04 月 02 日

2020-03-23 发布

2020-04-02 实施

云南云瑰源农业科技有限公司 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、茉莉花、金银花、菊花、桂花、玫瑰茄等）为原料，经挑选、清洗、干燥、添加或不添加白砂糖、蜂蜜、食用油脂、面粉、食品添加剂等辅料，经调配、混合、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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》的规定制定，其中铅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/YYG 0001 S-2017《鲜花馅料》。

本标准由云南云瑰源农业科技有限公司负责提出、起草并解释

本标准主要起草人：李永强。

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、金银花、菊花、桂花、玫瑰茄等）为原料，经挑选、清洗、干燥、添加或不添加白砂糖、蜂蜜、食用油脂、面粉、食品添加剂等辅料，经调配、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

- 3.1 根据产品使用食用鲜花品种的不同分为：重瓣红玫瑰花馅料、茉莉花馅料、金银花馅料、菊花馅料、桂花馅料、玫瑰茄馅料等。
- 3.2 根据添加辅料的的不同分为：含油型鲜花馅料、不含油型鲜花馅料。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 重瓣红玫瑰花、茉莉花、金银花、菊花、桂花、玫瑰茄等：应新鲜、无腐烂、无霉变、无杂质；并应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.3 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.4 动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.5 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

食品安全企业标准

5301

S-

1: 年 月

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观形态	具有该品特有的形态。	将适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线明亮目视、鼻嗅、口尝。
滋味、口感	具有该品应有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	具有食用花卉应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合GB 7099的规定。

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 ≤	0.4	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。并按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的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 烘焙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

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

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于25 kg，随机抽取样品不少于2Kg（至少10个独立包装），抽样分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

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

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a)原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b)停产半年后重新恢复生产时；
- c)出厂检验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。

5.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品。其余项目指标有不符合项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

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关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。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、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》。

云南云珠源农业科技有限公司

备案单位（盖章）

2020年3月16日

李永强

备案单位主要负责人（签字）

2020年3月16日