

# Q/KLB

## 昆明兰博面包工坊食品有限公司企业标准

Q/KLB 0002 S—2021

代替 Q/KLB 0002 S-2018

### 清真鲜花饼

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010275 S- 2021

备案日期: 2021 年 06 月 28 日

2021 - 06 - 28 发布

2021 - 06 - 30 实施

昆明兰博面包工坊食品有限公司

发布

云南  
备案  
备案

## 前 言

我公司生产的清真鲜花饼，是以小麦粉、荞麦粉、食用油脂、水揉制成皮，以白砂糖、冬瓜蜜饯、坚果与籽类食品（核桃仁、芝麻等）、可食用花卉（食用重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、桂花）为主要原料作馅料，添加食品添加剂等辅料，经调粉、成型、烘烤、冷却、包装加工制成。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，制订本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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。

本标准由昆明兰博面包工坊食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周丽梅、蔡虎林、丁文书。

省食品

号：5

日期：

# 清真鲜花饼

## 1 范围

本标准规定了清真鲜花饼的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、食用油脂、水揉制成皮，以白砂糖、冬瓜蜜饯、坚果与籽类食品（核桃仁、芝麻等）、可食用花卉（食用重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、桂花）为主要原料作馅料，添加食品添加剂等辅料，经调粉、成型、焙烤、冷却、包装加工制成的清真鲜花饼。

## 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 产品按饼皮制作工艺和外观色泽不同分为：酥皮鲜花饼、软皮鲜花饼、硬壳鲜花饼。
- 3.2 馅料不同分为：玫瑰鲜花饼、茉莉鲜花饼、菊花鲜花饼、桂花鲜花饼及其它可食用花卉鲜花饼。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 清真鲜花饼的原辅料不得含有清真禁忌的成分。
- 4.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.3 荞麦粉：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.5 食用植物油：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 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.8 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.9 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.10 干果：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.11 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.12 重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、桂花等：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。
- 4.1.13 食品馅料：应符合 GB/T 21270 的规定，不应使用回收馅料。
- 4.1.14 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 其他原辅材料：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	
组织形态	外形规整，无露馅现象，无明显焦斑，饼皮厚薄均匀，无脱壳，无夹生，无糖块。	将样品放入白瓷盘内，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。	
色泽	酥皮鲜花饼		饼面浅黄色或浅棕黄色，饼皮层次分明，饼底棕黄不焦。
	软皮鲜花饼		饼面紧密，无裂纹，饼底棕黄不焦。
	硬壳鲜花饼		饼面褐黄色，饼底棕黄不焦。
馅料	馅料中可见片状鲜花组织，具有各品种鲜花馅料应有的色泽。		
滋味与口感	具有相应产品类型固有的气味和滋味，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)	≤ 35	GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≤ 25	GB/T 20977
粗脂肪/(g/100g)	≤ 30	GB/T 5009.6
馅料含量/(g/100g)	≤ 40	GB/T 23780
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

## 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，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 焙烤食品的规定。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8957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

所抽检样品必须为同一批次样品，抽样总量不低于25kg，抽取样品不少于2kg(至少12个独立包装)，分成2份，一份检验，一份备查。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前，应由本公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准规定的全部指标，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，再恢复生产时；
- 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进行型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有一项不合格，则判该批产品为不合格。其余指标若有不符合项，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品销售标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装运输图示标志应符合 GB/T 191 规定

#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输设备、器具应为专用，每次运输清真食品前应按规范程序清洗。运输设备应清洁、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运输。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

产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的场所内，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、有清真禁忌的物品混贮混放。

---

## 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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位主要负责人（签字）*胡明*

2021年5月19日