

Q/KHY

昆明七彩云花生物科技有限公司企业标准

Q/KHY 0011 S—2021

代替 Q/KHY 0011S-2018

鲜花馅料

云
备
案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010335 S- 2021

备案日期: 2021 年 07 月 26 日

2021 - 07 - 26 发布

2021 - 07 - 28 实施

昆明七彩云花生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的鲜花馅料，适用于以重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、桂花、玫瑰茄、金银花等食用鲜花为主要原料，经挑选、清理、添加白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食品添加剂等辅料，调配、混合、包装等工艺制成。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》的有关规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全指标按照 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 7099-2015 《食品安全国家标准 糕点、面包》制定，其中铅限量严于国家标准，其余指标是根据产品实际制定。

本标准代替 Q/KYH 0011 S-2018 《鲜花馅料》。

本标准由昆明七彩云花生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴荣书。

食
号：
期：

鲜花馅料

1 范围

本标准规定了鲜花馅料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、桂花、玫瑰茄、金银花等食用鲜花为主要原料，经挑选、清理、添加白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食品添加剂等辅料，调配、混合、包装等工艺制成的鲜花馅料。

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

根据使用食用鲜花品种不同分为：玫瑰花馅料、菊花馅料、茉莉花馅料、桂花馅料、玫瑰茄馅料、金银花馅料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用鲜花：新鲜、无霉变、无杂质，应符合相应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 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 其它原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，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

目 项	要 求	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽	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。
滋味与口感	无异味、口味纯正，具有该品种应有的风味	
杂质	正常视力下无可见杂质	

4.2 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	≤ 40.0	GB 5009.3
总糖 (以葡萄糖计), g/100g	35~80	GB 5009.8 第二法

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 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

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JF 1070 规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

4.7.1 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。

4.7.2 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 食品加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

5 检验规则

5.1 批组

以同一批原料，同一品种、同一投料、同一工艺所生产的相同规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于 25kg，随机抽样至少 2kg（至少 4 个独立包装）。样品分成 2 份，送检验机构，1 份用于检验，1 份备查。

标准
S-
月

5.3 出厂检验

每批产品须经生产厂质检部门对所抽样品按本标准进行检验,检验合格并签发合格证后,方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次,型式检验项目为标准规定的全部技术要求,当有下列情况之一时,亦进行型式检验:

- a) 新产品正式投入批量生产之前;
- b) 当原料及生产工艺有较大改变时;
- c) 停产半年以上,又恢复生产时
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时
- 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何一项不合格,则判定该批产品为不合格,不得复检;其余项目指标如有不合格,可用留样进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品销售标签应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定,运输包装图示标志应符合 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和有关规定,封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具要清洁卫生、无异味、无污染;运输过程中应严防日晒、雨淋、挤压;装卸时应轻拿轻放,不得扔摔,应避免撞击与挤压;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。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,成品应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内,产品离地离墙堆放,禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混存、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》。



备案单位 (盖章)

2021年7月13日

吴荣书

备案单位主要负责人 (签字)

2021年7月13日