

承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（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（盖章）：



黄丕强

备案单位主要负责人（签字）：

2021 年 5 月 20 日

2021 年 5 月 20 日

Q/YJH

云南嘉华食品有限公司企业标准

Q/YJH 0004 S—2021

代替 Q/YJH 0004 S-2018

食品馅料（鲜花馅料）

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010186 S-2021

备案日期: 2021 年 05 月 27 日

2021 - 05 - 25 发布

2021 - 05 - 27 实施

云南嘉华食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的食品馅料（鲜花馅料）是以重瓣红玫瑰、菊花、金银花、茉莉花、桂花、金雀花、槐花及玫瑰茄等食用鲜花为主要原料，添加或不添加白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用油脂、面粉、食品添加剂等辅料，经挑选、清理、调配、混合、包装等工艺制成的。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、贸易和仲裁的依据。

本标准的食品安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、微生物指标参照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。

本标准代替Q/YJH 0004 S-2018《鲜花食品馅料》。

本标准由云南嘉华食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱伟平、王云。

食品安
号: 530
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、运输和贮存。
本标准适用于以重瓣红玫瑰、菊花、金银花、茉莉花、桂花、金雀花、槐花及玫瑰茄等食用鲜花为主要原料，添加或不添加白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用油脂、面粉、食品添加剂等辅料，经挑选、清理、调配、混合、包装等工艺制成的食品馅料（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

按所使用食用鲜花的品种不同分为：重瓣红玫瑰馅料、菊花馅料、金银花馅料、茉莉花馅料、桂花馅料、金雀花馅料、槐花馅料及玫瑰茄馅料等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用鲜花：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味、应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.3 食用油脂：应符合 GB 2716 或 GB 10146 的规定。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.5 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.6 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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
色 泽	具有该品种应有的色泽。	取样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有该品种应有的组织形态。	
滋味和气味	具有食用鲜花该品种应有的香气和滋味，甜度适口，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
	含油馅料	不含油馅料	
干燥失重, g/100g ≤	40.0		GB 5009.3
总糖 (以蔗糖计), g/100g ≤	75.0		GB 5009.8
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	5.0	—	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	—	GB 5009.227

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 污染物限量

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
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 微生物限量应符合 GB 7099 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 GB2760 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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于25Kg，抽取2Kg（至少5个独立包装）。样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 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，判该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，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 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；
- 6.1.2 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

运输工具应符合产品特性、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；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生，无异味的冷藏柜或冷藏库，库温低于-18℃，温度波动控制在2℃以内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。