

# Q/LCM

## 丽江程玫生物科技有限公司企业标准

Q/LCM 0005 S—2020

### 速冻鲜花瓣

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5307002 | S-2020  
备案日期: 2020 年 07 月 15 日

云南省食  
备案号:  
备案日期:

2020--07--15 发布

2020--07--20 实施

丽江程玫生物科技有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的速冻鲜花瓣是以重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、金银花、槐花、金雀花（一直有食用）等可食用花瓣为原料，经挑选、清洗、沥水、包装、速冻等工艺制成，并在冻结条件下储存、运输及销售的产品。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 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》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。

本标准由丽江程玖生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴映川、段旻燕。

品安全  
5307

# 速冻鲜花瓣

## 1 范围

本标准规定了速冻鲜花瓣的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、金银花、槐花、金雀花等可食用花瓣为原料，经挑选、清洗、沥水、包装、速冻等工艺制成，并在冻结条件下储存、运输及销售的速冻鲜花。

## 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

按照所使用食用鲜花的品种分为：速冻重瓣红玫瑰花瓣、速冻桂花瓣、速冻茉莉花瓣、速冻金银花瓣、速冻槐花瓣、速冻金雀花瓣等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、金银花、槐花、金雀花应：新鲜、无霉变、无腐烂、无病害，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 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

| 项目    | 要求                | 检验方法                               |
|-------|-------------------|------------------------------------|
| 色 泽   | 具有该产品冻结后应有的正常色泽   | 解冻后去除包装，将样品置于洁净的容器内，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。 |
| 气味、滋味 | 具有该产品应有的气味、滋味，无异味 |                                    |
| 组织形态  | 具有应有的组织形态         |                                    |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质         |                                    |

企业标  
S-  
年

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2的规定。

表 2 理化指标

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

4.4 致病菌限量

即食产品的致病菌限量应符合GB 29921即食果蔬的规定。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 冷冻蔬菜的规定。

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JF1070规定的方法检验。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881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、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取20包（盒），样品总量不得少于5kg，样品分成两份，1检验用样品及备用样品应保持冻结状态。

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检验合格证后方可出厂，出厂检验净含量。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列行型式检验。

- a) 更换设备或停产半年以上再恢复生产时；
- b) 主要原材料和工艺有较大改变时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 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

微生物指标有任一项不合格时，判定该批产品不合格；其余指标如有不合格项时，允许在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

准备案

9

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 标签标志应符合 GB7718 和 GB28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T191 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，产品经速冻后应在规定的低温环境中快速包装，快速进库储存，包装封口严密，没有包装的速冻玫瑰花瓣不得销售，不得拆包零售。

### 6.3 运输

运输时轻装、轻卸，避免机械损伤：运输工具应清洁、卫生，无污染物、无杂物；注意防雨淋、防日晒、不可裸露运输，不得与有毒有害物品、其它物品和鲜活动物混装混运；产品应在-15℃或更低温度条件下冷藏运输，箱体在装载前应预冷到-10℃或更低温度；产品装卸或进出冷藏库要迅速

### 6.4 贮存

产品应贮存在-18℃以下、清洁卫生、无异味的冷冻库内，温度波动控制在2℃以内，不得与有毒有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

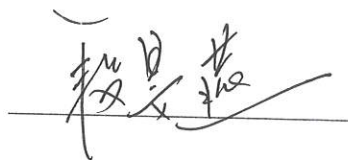
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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)



备案单位主要负责人 (签字)

2020 年 6 月 1 日

2020 年 6 月 1 日