

Q/WJX

文山玖香鲜花生物科技有限公司企业标准

Q/WJX 0001 S—2021

鲜花馅料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260007S-2021
备案日期: 2021年 2月 6日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2021-01-11 发布

2021-02-06 实施

文山玖香鲜花生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的鲜花馅料是以可食用花卉（重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、金银花、桂花）、白砂糖为主要原料，经分拣、清洗、甩干、糖渍、混合、包装等工艺加工而成。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，制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的根据。

本标准的安全性指标按 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，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由文山玖香鲜花生物科技有限公司提出并起草并解释。

本标准起草人：付丽纯、胡深、张迁美、钱海峰、李红师。

1

2

3

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、贮存。

本标准适用于以可食用花卉（重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、金银花、桂花）、白砂糖为主要原料，经挑选、清洗、晾干、糖渍、混合包装等工艺加工而成的鲜花馅料。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本标准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

根据食用花卉的品种分类：重瓣红玫瑰馅料、茉莉花馅料、菊花馅料、金银花馅料、桂花馅料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 可食用花卉：应新鲜、无腐烂、无霉变、无杂质，并符合相应的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 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其它辅料：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 感观要求

应符合表1的规定

表1 感观要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	打开包装，将适量内容物质于清洁的白瓷盘中，在自然光线明亮目视，鼻嗅，口尝。
组织形态	食用鲜花与糖渍液均匀的混合体	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味、气味，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。

2标准备
S-
月

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重 (%)	≤ 60.0	GB 5009.3
总糖 (以蔗糖计), (g/100g)	≤ 75.0	GB 5009.8
总砷 (以 As 计), (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), (mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , ($\mu\text{g/kg}$)	≤ 5.0	GB 5009.22

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, (CFU/g)	≤100				GB 4789.15
致病菌, (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	应符合 GB 29921 中即食果蔬制品类的规定。				
^a 样品的分析及处理方法按 GB 4789.1 执行。					

4.5 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规定的方法检验。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符 GB 2760 的规定。

4.7 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

以同一原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取, 抽样基数不少于20kg, 抽样数量至少2kg, 样品分为2份, 1份检验, 1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量部门检验，检验合格后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 更改关键工艺或设备；
- b) 停产半年以上，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

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品。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 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

运输工具必须清洁、卫生，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。运输时应防止日晒、雨淋、受潮。装卸时应轻拿、轻放，不得抛掷、撞击、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生的库房中，不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。堆放时应离地、离墙、堆码高度以提取方便为宜。



