

# Q/YZG

## 昭通月中桂食品有限责任公司企业标准

Q/YZG 0003 S—2021

代替 Q/YZG 0003 S-2018

### 鲜花食品馅料

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5306 0009 S-2021  
备案日期: 2021年 6 月 1 日

云南省食品  
备案号: 5  
备案日期:

2021 - 06 - 01 发布

2021 - 06 - 08 实施

昭通月中桂食品有限责任公司

发布

## 前 言

我公司生产的鲜花食品馅料是以食用鲜花为主要原料，经挑选、清理、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，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/YZG 0003 S-2018《鲜花食品馅料》。

本标准由昭通月中桂食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵声云。

安全企  
306  
年

# 鲜花食品馅料

## 1 范围

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

本标准适用于以食用鲜花为主要原料，经挑选、清理、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，调配、混合、包装等工艺制成的鲜花食品馅料。

## 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

3.1 按所使用食用鲜花的品种不同分为：玫瑰花[重瓣红玫瑰花（Rose rugosa cv. Plena）]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、应符合相应的产品质量标准及食品安全的规定。

4.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.3 食用猪油：应符合 GB 2716、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
	混合馅料	单一馅料	
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	食用鲜花与白砂糖、蜂蜜、面粉等辅料均匀混合体。	食用鲜花与糖渍均匀的混合体。	

表 1 (续)

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
		混合馅料	单一馅料	
干燥失重, g/100g	≤	40.0		GB 5009.3
总糖 (以蔗糖计), g/100g	≤	65.0		GB 5009.8
脂肪, g/100g	≤	20.0	—	GB 5009.6
酸价 (以脂肪计) KOH), mg/g	≤	5.0 (限含油产品)	—	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25 (限含油产品)	—	GB 5009.227

#### 4.4 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

#### 4.5 微生物指标

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 微生物限量应符合 GB 7099 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 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

#### 4.8 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，并符合合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

## 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 和 GB 28050 的规定；

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。



## 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（盖章）

2021年5月20日

A handwritten signature in red ink, appearing to be "赵声", written over a horizontal line.

备案单位主要负责人（签字）

2021年5月20日