

Q/YLC

云南连宸食品有限公司企业标准

Q/YLC 0004 S—2022

速冻食品(速冻食用花瓣)

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010079S-2022

备案日期: 2022年03月17日

2022-03-15 发布

2022-03-17 实施

云南连宸食品有限公司 发布

云南
备案
备案

前 言

我公司生产的速冻食品（速冻食用花瓣）是以重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、金银花、槐花等可食用花瓣为原料，经挑选、清洗、沥水、包装、速冻等工艺加工而成。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、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》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。

本标准由云南连宸食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨春永。

省食品生

号: 53

期:

速冻食品(速冻食用花瓣)

1 范围

本标准规定了速冻食品(速冻食用花瓣)的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、金银花、槐花等可食用花瓣为原料,经挑选、清洗、沥水、包装、速冻等工艺加工而成的速冻食品(速冻食用花瓣)。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、金银花、槐花:应新鲜、无霉变、无腐烂、无病变,并符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其它原辅料:应符合相应的食品标准及有关规定,不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	花瓣形态基本完整。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中,在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有该产品速冻后应有的色泽。	
滋味气味	具有该品种应有的气味,无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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的要求。

表2 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

3.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.5 微生物限量

应符合GB 19295的规定。

3.6 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中规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 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。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取：抽样总重不低于30kg，抽取不少于20个独立包装样品，样品总量不得少于5kg，分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常生产情况下型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行形式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余项目不符合本标准要求，可用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

标准备

3-

月

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输需使用冷藏专用车辆，运输箱体应清洁、干燥、不得与有毒、有害、易污染的物体混装混运；箱体温度必须 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮、装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料冷藏库温度应维持在 $2^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，产品贮存库温应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存；冷藏库内温度应定时检查、记录；仓库内产品不同品种分别堆码整齐，产品应离墙、离地、堆码高度以提取方便为宜。

5.5 销售

产品应放在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 以下的冷藏柜内销售。

案章

日

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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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》。



杨春永

备案单位主要负责人（签字）

2022年 3 月 8 日