

# Q/KMG

## 昆明铿锵玫瑰食品有限公司企业标准

Q/KMG 0001 S—2022

代替 Q/KMG 0001 S-2019

### 鲜花馅料

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010196 S- 2022  
备案日期: 2022 年 05 月 26 日

2022 - 05 - 24 发布

2022 - 05 - 26 实施

昆明铿锵玫瑰食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的鲜花馅料是以重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、桂花、玫瑰茄等可食用鲜花为主要原料，经挑选、清洗、添加白砂糖或红（黑）糖，经混合糖渍、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》及《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 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定，其中铅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/KMG 0001 S-2019《鲜花馅料》。

本标准由昆明铿锵玫瑰食品生产有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张宝清、李丽蓉。

省食品生

号: 53

日期:

# 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、运输及贮存。

本标准适用于以重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、桂花、玫瑰茄等可食用花卉为原料，经挑选、清洗、添加白砂糖或红（黑）糖，经混合糖渍、包装等工艺制成的鲜花馅料。

## 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）适用于文件。

## 3 产品分类

根据原料的不同分为：重瓣红玫瑰花馅料、茉莉花馅料、菊花馅料、桂花馅料、玫瑰茄馅料等。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、桂花、玫瑰茄等：应新鲜、无腐烂、无霉变、无变质，并符合 NY/T 1506 的规定。

4.1.2 白砂糖、红（黑）糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定

4.1.4 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	具有该产品特有的正常色泽	取适量被测样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有食用花卉糖渍后应有的组织形态	
气味和滋味	具有该产品应有的香气和滋味，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。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	40.0	GB 5009.3
总糖 (以蔗糖计), g/100g ≤	75.0	GB 5009.8

## 4.4 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
铅 (以Pb计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

## 4.5 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规定的方法测定。

## 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的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GB 2760焙烤食品馅料的规定。

## 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

## 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取, 抽样基数不得少于25kg, 随机抽取至少2kg (至少10个独立包装)。将样品平均分成两份, 一份用于检验, 一份留样备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品均须公司质检部门检验合格后方可出厂, 出厂检验项目应按有关规定执行。

## 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准技术要求的全部项目; 有下列情况之一时, 应进行型式检验:

- a) 原料、配方、工艺有较大改变、可能影响产品质量时;

- b) 产品停产半年以上，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

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，则判该批产品为不合格品，不得复检；其它指标有任一项不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、标识应符 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和有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。并有防潮、防虫、防蝇，防鼠设施的仓库内。产品应离地，离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混贮，混放。



## 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》。



2022年05月24日

备案单位主要负责人（签字）

2022年05月24日