

Q/YML

云南米利食品有限公司企业标准

Q/YML 0004 S—2022

腌制食用鲜花

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010154 S- 2022

备案日期: 2022 年 04 月 29 日

2022-04-27 发布

2022-04-29 实施

云南米利食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的腌制食用鲜花是以可食用鲜花（重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、菊花、桂花、玫瑰茄等）为主要原料，经挑选、清洗、添加食用盐腌制、调味（或不调味）、干燥（或不干燥）、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，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 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》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。

本标准由云南米利食品有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘波。

省食品

号: 53

日期:

腌制食用鲜花

1 范围

本标准规定了腌制食用鲜花的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以可食用鲜花（重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、菊花、桂花、玫瑰茄等）为主要原料，经挑选、清洗、添加食用盐腌制、调味（或不调味）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成的腌制食用鲜花。

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

产品按照生产工艺的不同分为：盐渍食用鲜花和盐水渍食用鲜花。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、菊花、桂花、玫瑰茄等：应新鲜、无腐烂、无霉变、无杂质；并应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 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和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 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
色 泽	具有本品腌制食用花卉特有的色泽。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该品种腌制食用花卉特有的滋味，无不良气味。	
组织形态	具有该品种腌制食用花卉应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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。并按 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及有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 腌渍蔬菜的规定。

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

同一批原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取基数不少于200袋，抽样数量为12袋，样品数量不少于2kg，样品分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

每批产品须经本公司质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.3.2 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- 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。

5.4 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不符合项，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 产品标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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。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混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。



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》。

云南米利食品有限公司

备案单位（盖章）

2022年4月20日

刘波

备案单位主要负责人（签字）

2022年4月20日