



411068S-2021



洛阳市味久食品有限公司企业标准

Q/LWS 0001S-2021

牡丹花馅料

2021-05-21 发布

2021-05-21 实施

洛阳市味久食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市味久食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：洛阳市味久食品有限公司。

本标准主要起草人：马琳、张晓莹、王燕飞。

H N

Q B

牡丹花馅料

1 范围

本标准规定了牡丹花馅料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以丹凤牡丹花为主要原料，经挑拣、清洗、烫漂、冷却、脱水、破碎，再加入白砂糖、柠檬酸、食用盐、白酒、脱氢乙酸钠，经搅拌、包装、撒糖、密封腌制而成的烘焙食品用馅料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。

2.1.6 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.7 丹凤牡丹花应清洁卫生无污染、无腐烂，并符合中华人民共和国卫生和计划生育委员会公告(2013年第4号)的规定。

2.2 感官要求

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	白色	随机取 5g 被测样品，将被测样品倒在洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼直接观察色泽、组织形态、杂质。用鼻嗅、品尝的方法检验样品应有的气味和滋味
组织形态	食用鲜花与白砂糖、柠檬酸、食用盐、白酒等辅料均匀的半固体混合体	
滋味和气味	具有该品种食用鲜花应有的香气和滋味，甜度适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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, g/100g	≤	80.0	GB 5009.8
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出				GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以丹凤牡丹花为主要原料，经挑拣、清洗、烫漂、冷却、脱水、破碎，再加入白砂糖、柠檬酸、食用盐、白酒、脱氢乙酸钠，经搅拌、包装、撒糖、密封腌制而成的烘焙食品用馅料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市味久食品有限公司

H N
Q B