



412276S-2018



洛宁云鹤食品有限公司企业标准

Q/LYS 0003S-2018

速冻槐花

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

洛宁云鹤食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。
本标准由洛宁云鹤食品有限公司、河南省农业科学院农副产品加工研究中心提出。
本标准起草单位：洛宁云鹤食品有限公司。
本标准主要起草人：张力争。

H N

Q B

速冻槐花

1 范围

本标准规定了速冻槐花的术语和定义、要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以开花始期（初花期）或生制冻结的开花始期（初花期）槐花为原料，经挑选、摘梗、清洗、杀青、冷却包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻槐花。

2 术语和定义

2.1 速冻

使产品迅速通过其最大冰晶区域，当平均温度达到 -18°C 时，速冻加工方告完成的冻结方法。

2.2 生制冻结

产品被冻结前未经加热成熟。

2.3 速冻槐花

速冻槐花是以开花始期（初花期）或生制冻结的开花始期（初花期）槐花为原料，经挑选、摘梗、清洗、杀青、冷却包装、速冻等工艺加工而成的速冻槐花。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 槐花采用新鲜、未经农业虫害侵蚀、无农药残留、鲜嫩的初花期槐花，槐花水分大于等于 $70\text{g}/100\text{g}$ ，应符合 NY/T 1506 的规定，同时应符合 GB 2763 中新鲜蔬菜项下类似产品的要求。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
外观	花苞未开，成熟度适宜，无病虫害，无腐烂和霉变。	从样品中取出适量，称取 150g 放入 1.5L 0.5% 沸腾的食盐水中强火加热 5s 后取出，滤去水分，放置 5min 后，观察外观、色泽、形态、杂质和描述一样，品尝解冻后的样品，评价其风味，和要求描述一致。
色泽	解冻前或后都具有产品应有的特征，颜色光泽纯正。	
形态	萼钟状，无锈斑，无虫害，并允许有少量轻微机械伤。	
风味	具有本品应有的风味，解冻后具有该产品应有的气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的异物，含叶率不得超过 2%。	

3.3 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
水分含量/(g/100g)	60~75	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.01	GB 5009.17
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.11
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
样品的采样及处理按GB4789.1执行					

3.5 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。

3.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB31646 的规定。

3.7 其他要求

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。

4 检验

出厂检验项目包括感官、水分含量、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

速冻槐花是以开花始期（初花期）或生制冻结的开花始期（初花期）槐花为原料，经挑选、摘梗、清洗、杀青、冷却包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻槐花。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

洛宁云鹤食品有限公司

Q B