



410587S-2019



洛阳市全福食品有限公司企业标准

Q/LQS 0002S-2019

牡丹花馅料

2019-03-22 发布

2019-03-22 实施

洛阳市全福食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由洛阳市全福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈社军、何华、董燕飞、张蕾、司理达、孙早。

本标准自发布实施日起替代 Q/LQS 0002S-2016（备案号：410188S-2016）。

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、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

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、粉碎，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、杂质等项目的检验。用鼻嗅、品尝的方法检验样品应有的香气和滋味
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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	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	不得检出				GB 4789.10 第二法
霉菌 ≤	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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

3 检验规则

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

H N

Q B

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、粉碎，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。

H N

洛阳市全福食品有限公司

Q B