

《食品安全地方标准 食用玫瑰花馅料》

编制说明

一、标准制定背景

食用玫瑰在云南具有长期食用历史，2012年-2016年，种植面积由最初的1万亩左右迅速增长到5.8万亩，成为我省花卉领域近年来发展增速最快、外来投资活跃、社会关注度较高的一个领域。2016年，全省食用玫瑰综合产值超过60亿元，鲜花饼、鲜花酱、鲜花饮料等产品层出不穷，食用玫瑰花馅料被广泛应用于鲜花饼、鲜花汤圆、鲜花乳品、鲜花饮品、鲜花雪糕等食品制作。

在食用玫瑰快速发展的过程中，由于没有相关食品安全国家标准，一些问题也慢慢凸显出来，尤其是在原料生产、运输、分拣、加工、包装、储藏等环节存在很多不规范的地方。因此，制定食用玫瑰馅料食品安全地方标准，对于规范生产，促进食用玫瑰产业发展至关重要。

二、标准起草的基本情况

根据《食品安全法》等有关规定，《云南省食品安全地方标准 食用玫瑰花馅料》列入2015年云南省食品安全地方标准计划项目。云南省卫生和计划生育委员会下达了该地方

标准的制定任务书，由云南省花卉产业办公室负责标准起草工作。项目任务书编号为：云卫〔2015〕DB001。

起草单位：云南省花卉产业办公室。

协作单位：云南省食品行业协会、昆明市农业局、云南玖香鲜花食品科技有限公司（后更名为云南玖香鲜花生物科技股份有限公司）、云南丽都花卉产业发展有限公司、安宁馨润花卉专业合作社、昆明铿锵玫瑰食品生产有限公司。

本标准主要起草人：和葵、王磊、张程、伍明英、王光荣、郭福生、欧景和、朱明雨、贾红芬、付丽纯、余娜、陈涛、杨静、杨品珍、王伟、李忠良、李正海、张宝清。

云南省花卉产业办公室于2012年底开始牵头对云南省食用玫瑰种植和加工环节的地方标准进行研制，于2014年4月正式成立了标准的研制领导小组和编制小组，由陈松主任担任领导小组组长，和葵副主任担任编制组组长，配备了较全的编制工作人员，并给予了专项资金支持，拟定了《地方标准食用玫瑰馅料制定方案》，明确责任分工。标准制订过程中的推进主要采取的措施是行业主管部门牵头，企业参与，检验部门为支撑的模式推进。期间，组织对食用玫瑰花馅料生产、储存、包装、运输、生产设备、品控、检测、认证等现状进行了调研，范围以昆明、玉溪、大理、文山、曲

靖为主，走访相关企业，积极听取相关专家与部门的意见。

三、标准的主要技术内容及制定依据

（一）术语和定义

以重瓣红玫瑰的鲜花瓣为原料，添加糖和（或）其他辅料包装制成的产品。

（二）技术要求

1、感官要求

根据食用玫瑰花馅料实际特点进行相应描述，包括组织形态、色泽、滋味口感和杂质等方面进行了描述。

2、理化指标

（1）水分、总糖：通过市场采样检验，参考国内相关标准，综合生产企业、监管部门、检测机构及专家等各方意见，确定相应指标。

（2）铅、总砷：通过采样检验结合生产工艺和GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中焙烤食品、食糖的限量进行确定。

3、微生物限量

菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌：通过采样检验结合生产工艺和GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》确定。

（三）食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，不得使用香精、色素。

（四）其他

对预包装产品的标签进行了规定。

四、标准比较情况

本标准结合GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2012《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、面包卫生标准》和GB/T 21270-2007《食品馅料》、GB/T 20977-2007《糕点通则》进行了拓展。

五、其他需要在网上公开说明的事项

无