

DBS 53

云南省食品安全地方标准

DBS 53/XXXXX—XXXX

食用玫瑰花馅料

(征求意见稿)

文稿版次选择

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

云南省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准首次发布。

食用玫瑰花馅料

1 范围

本标准适用食用玫瑰花馅料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 食用玫瑰花馅料

以重瓣红玫瑰（*Rose rugosa cv. Plena*）鲜花瓣为原料，添加食糖和（或）其他辅料包装制成的产品。

4 产品分类

- 4.1 烘烤食品用馅料：主要用于制作糕点、面包、月饼等烘烤食品的食品馅料。
- 4.2 冷冻饮品用馅料：主要用于制作冰淇淋、雪糕、冰品等冷冻饮品的食品馅料。
- 4.3 速冻食品用馅料：主要用于制作速冻食品（如速冻汤圆、速冻豆沙包等）的食品馅料。
- 4.4 糖果食品用馅料：主要用于制作糖果食品的食品馅料。
- 4.5 乳制品用辅料：主要用于牛奶、酸奶等乳制品的食品辅料。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 重瓣红玫瑰：应新鲜，无虫蛀，不得含有非花瓣类夹杂物，农药最大残留应符合 GB 2763 的规定。
- 5.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 5.1.3 麦芽糖饴（饴糖）：应符合 GB/T 20883 规定。
- 5.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.5 其他辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品辅料。

5.2 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
组织形态	组织细腻、有光泽。	取样品 50 g，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线明亮处，目测、鼻嗅、口尝。
色泽	玫红色至暗红色。	
滋味与口感	具有玫瑰品种的特有香气，花香纯正、口感好、无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

5.3 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/100 g	≤ 40	GB 5009.3
总糖/g/100 g	35~80	GB 5009.8
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12

5.4 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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
霉菌	≤	100			GB 4789.15

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

5.5 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。

5.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

6 其他

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。