

DBS 53

云 南 省 食 品 安 全 地 方 标 准

DBS 53/025—2017

食用玫瑰花馅料

2017 - 04 - 11 发布

2017 - 10 - 11 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）其他辅料制成。在各类食品中作馅料或辅料使用。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 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。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 规定。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 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。

4.2 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	玫红色至暗红色。	取样品 50 g，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有玫瑰品种的特有香气，花香纯正、无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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
总糖（以葡萄糖计）/g/100 g	35~80	GB 5009.8 第二法
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.5	GB 5009.12

4.4 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
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 食品添加剂

食用玫瑰花馅料不得使用香精、色素，其他食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 其他

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。