

DBS 53

云南省食品安全地方标准

DBS 53/ 019—2014

鲜花饼

2014 - 12 - 22 发布

2015 - 06 - 01 实施

云南省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

鲜花饼

1 范围

本标准适用于鲜花饼。

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 鲜花饼馅料

以重瓣红玫瑰等可食用花卉为主要原料并配以白砂糖、蜂蜜、面粉制成的鲜花饼馅料。

3.2 鲜花饼

以小麦粉、食用猪油为主要原料做饼皮,经包入鲜花饼馅料、成型、烘烤而成的焙烤类糕点。

4 产品分类

4.1 产品按饼皮制作工艺和外观色泽不同分为:酥皮鲜花饼、软皮鲜花饼、硬壳鲜花饼。

4.1.1 酥皮鲜花饼:以小麦粉、白砂糖、饴糖、猪油、重瓣红玫瑰等可食用花卉、水为主要原料,经过面团搅拌,包入油酥(小麦粉、猪油)多次折叠后整形、包馅、烘烤等工艺制作而成,饼皮具有丰富的层次感,口感酥软。

4.1.2 软皮鲜花饼:以小麦粉、白砂糖、重瓣红玫瑰等可食用花卉、酵母、水为主要原料,经过面团搅拌,包馅整形、醒发、烘烤等工艺制作而成,饼皮松软,组织呈多孔状且气孔均匀。

4.1.3 硬壳鲜花饼:以小麦粉、猪油、白砂糖、重瓣红玫瑰等可食用花卉、蜂蜜、膨松剂、水为主要原料,经过面团搅拌,包馅、整形、烘烤等工艺制作而成,饼皮酥松有质感。

4.2 产品按馅料不同分为:玫瑰鲜花饼、其它可食用花卉鲜花饼。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 小麦粉:应符合 GB 1355 的规定。

5.1.2 重瓣红玫瑰花等可食用花卉:应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.1.3 白砂糖:应符合 GB 317 的规定。

5.1.4 食用猪油:应符合 GB 10146 的规定。

- 5.1.5 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 5.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 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	
组织形态	外形规整，无露馅现象，无明显焦斑，饼皮厚薄均匀，无脱壳，无夹生、无糖块。	将样品放入白瓷盘内，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。	
色泽	酥皮鲜花饼		饼面浅黄色或浅棕黄色，饼皮层次分明，饼底棕黄不焦。
	软皮鲜花饼		饼面紧密，无裂纹，饼底棕黄不焦。
	硬壳鲜花饼		饼面褐黄色，饼底棕黄不焦。
馅料	质馅料中可见的片状鲜花组织，具有相应鲜花馅料的色泽。		
滋味与口感	具有相应产品类型固有的气味和滋味，无异味。		
杂质	无肉眼可见外来杂质。		

5.3 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
干燥失重/(g/100g)	≤ 35	GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≤ 25	GB/T 20977
粗脂肪/(g/100g)	≤ 30	GB/T 5009.6
馅料含量/(g/100g)	≥ 40	本标准的附录 A
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB/T 5009.56
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 18979

5.4 污染物限量

污染物限量：应符合 GB 2762 中焙烤食品的规定。

5.5 微生物限量

- 5.5.1 致病菌限量：应符合 GB 29921 中粮食制品的规定。
- 5.5.2 指示菌限量：应符合表 3 的规定。

表3 指示菌限量

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	10 000	100 000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌	≤	100			GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 其他

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

附 录 A
(规范性附录)
馅料含量的检验

取样品3份，分别以最小分度值为0.1g感量的天平称取净重 m ，分离饼皮与饼馅，并称取饼馅净重 m_1 ，按下式计算：

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

X：馅料含量（%）；

m_1 ：饼馅净重（g）；

m ：鲜花饼净重（g）。

结果以测定3个样品的算术平均值计。
