

ICS 67.060

X 28

团 体 标 准

T/DYFIA 004-2024

东阳香榧酥

Dongyang torreya crispy

2024-04-11 发布

2024-05-12 实施

东阳市食品工业协会 发布

目 次

| | |
|----------------------|----|
| 目 次 | I |
| 前 言 | II |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 2 |
| 4 技术要求 | 2 |
| 5 检验方法 | 3 |
| 6 检验规则 | 4 |
| 7 标志、标签、包装、运输、贮存及保质期 | 5 |
| 8 销售 | 5 |

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》有关规定起草。

本文件由东阳市食品工业协会提出并负责起草和归口。

本文件主要起草单位：东阳市食品工业协会、浙江恒峰农特产有限公司、东阳市正香源食品有限公司。

本文件主要起草人：乔国宾、刘新忠、郭贤彬、刘玉泉、葛卫钟、楼国正、刘湘萍、蔡祖兰、程荣初。

东阳香榧酥

1 范围

1.1 本文件范围

本文件规定了东阳香榧酥的范围、规范性引用文件、术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期和销售的要求。

本文件适用于东阳香榧酥的生产、检验和销售。

1.2 生产范围

东阳香榧酥生产范围是以东阳市行政区范围内的吴宁、白云、城东、南市、江北、六石等6个街道和横店、虎鹿、巍山、佐村、三单、歌山、东阳江、湖溪、马宅、千祥、南马、画水等12个乡镇，370个村居（东经120°04'~120°44'，北纬28°58'~29°29'）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 317 白砂糖
- GB 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.33 食品安全国家标准 食品微生物学检验 粮食制品采样和检样处理
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞箱和双瓦楞纸箱
- GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 20977 糕点通则

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

LY/T 1773 林业行业标准 香榧

中华人民共和国食品安全法（2021修正）

国家市场监督管理总局令[2023]第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 东阳香榧酥

以香榧果仁、糯米（或糙米、粳米）、芝麻、白砂糖、麦芽糖、食用动植物油等为主要原辅料，经香榧制熟后去壳去黑皮，蒸米、阴干、爆米、混合烘焙、熬糖油、油酥、碾压成型、分切、包装等工艺制成的预包装的东阳香榧酥；也称东阳香榧米花糖。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 香榧应符合 GB19300、LY/T 1773 的规定。
- 4.1.2 糯米（或糙米、粳米）应符合 GB 1354、GB 2715 的规定。
- 4.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.7 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.8 其他原、辅料应符合国家、行业、地方相关食品安全法律法规和标准的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 东阳香榧酥感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|-------|---------------------|
| 色泽 | 黄色、浅黄色、白色、黑色等原料的色泽。 |
| 形态 | 表面平整无焦粒。 |
| 滋味与口感 | 酥脆化渣、无异味。 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质。 |

4.3 理化指标

4.3.1 东阳香榧酥

应符合表2的规定。

表 2 东阳香榧酥理化指标

| 项 目 | 指标 |
|----------------------------|------|
| 水分 (g/100g) ≤ | 7 |
| 酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤ | 5 |
| 过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤ | 0.25 |
| 总糖 / (%) ≤ | 40.0 |

4.4. 营养成分

4.4.1 东阳香榧酥营养成分

应符合 GB 28050 的规定。

4.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6 卫生指标

按 GB 7099 的规定执行。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 对其他熟制坚果及籽类的规定。

4.8 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.9 净含量

应符合国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.10 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检查

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检查形态、色泽；刀具切开样品，观察内部组织、杂质；品尝滋味与口感，作出评价。

5.2 理化指标的检验

5.2.1 水分的检验

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.2.2 酸价的检验

按 GB5009.229 规定的方法检验。

5.2.3 过氧化值的检验

按 GB 5009.227 规定的方法检验。

5.2.4 总糖的检验

按 GB/T 20977-2007 中附录 A 规定的方法检验。

5.3 污染物

污染物按 GB 2762-2022 中第 4 条的指标要求规定的方法检验。

5.4 微生物

按 GB 4789.33 规定的方法检验。

5.6 净含量

按 JJF 1070-2023 第 5 条计量检测的要求规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 抽样方法和数量

6.1.1 同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为同一批次；

6.1.2 预包装产品应在成品仓库内，现场制作产品（产品应冷却至环境温度）应在售卖区内或成品出货区内随机抽取样品，抽样件数见表 3。

表 3 抽样件数

| 每批生产包装件（千克）数 | 抽样件（千克）数 |
|--------------|----------|
| 200（含 200）以下 | 3 |
| 201-800 | 4 |
| 801-1800 | 5 |
| 1801-3200 | 6 |
| 3200 以上 | 7 |

6.1.3 微生物抽样检验方法：按照 GB 4789.33 的规定执行。

6.1.4 理化检验：检样粉碎混合均匀后放置广口瓶内保存在冰箱中。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂检验/现场检验

6.2.1.1 产品出厂应经工厂检验部门逐批检验，并签发产品合格证明。

6.2.2 出厂/现场检验

6.2.2.1 预包装产品出厂前应进行逐批抽样检验，出厂检验项目包括：感官、水分、酸价、过氧化值、净含量允许短缺量、卫生指标。而感官检验中的形态、色泽和杂质的检验则需要覆盖到每一个产品。此检验应在包装前进行。

6.2.2.2 现场制作产品售卖前应进行现场抽样检验，现场检验项目包括感官和净含量允许短缺量。而感官检验中的形态、色泽和杂质的检验则需要覆盖到每一个产品。

6.3 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。正常生产时应每 12 个月进行一次型式检验；菌落总数和大肠菌群应每两周检验一次。此外有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 检验结果与前一次检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督管理部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验判定和复检

6.4.1.1 出厂检验项目全部符合本文件，判为合格品。

6.4.1.2 感官要求检验中如有异味、污染、霉变、外来杂质或微生物指标有一项不合格时，则判为该批产品不合格，并不得复检。其余指标不合格，可在同批产品中对不合格项目进行复检，复检后如仍有一项不合格，则判为该批产品不合格。

6.4.2 型式检验判定和复检

6.4.2.1 型式检验项目全部符合本文件，判为合格品。

6.4.2.2 型式检验项目不超过两项不符合本文件，可以加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本文件，则判定该批产品为不合格品。超过两项或微生物检验有一项不符合本文件，则判定该批产品为不合格品。

6.4.2.3 在检验和判定食品中食品添加剂指标时，应结合配料表各成分中允许使用的食品添加剂范围和使用量综合判定。

7 标志、标签、包装、运输、贮存及保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 产品包装应有明显标志，预包装产品标签除按 GB 7718 和 GB 28050 的规定执行，还应明确标示产品类型“东阳香榧酥”，其余按照有关的规定执行。

7.1.2 称量销售的产品标签可以不标识净含量。

7.1.3 散装销售产品的标签应符合《中华人民共和国食品安全法》（2021 修正）第六十八条的规定。

7.2 包装

产品内外包装应使用符合食品安全标准的材料包装，应符合 GB 4806.7、GB/T 6543 等的规定。

7.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品在运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运应小心轻放，避免破损污染。不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、通风的仓库内，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。必须要有防鼠设施，包装箱应离地离墙适当距离，叠放高度不宜过高。

7.5 保质期

在符合本文件规定的条件下，自生产之日起，东阳香榧酥的保质期为 6 个月。

8. 销售

应符合 GB 31621 的规定。