

ICS 67.020

X 28

# 团 体 标 准

T/ZSSP 0004-2020

---

鸡仔饼

Chicken cookies

2020-05-15 发布

2020-05-15 实施

---

中 山 市 食 品 学 会 发 布



## 前言

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中山市食品学会和咀香园健康食品（中山）有限公司共同提出。

本标准由中山市食品学会归口。

本标准起草单位：中山市食品学会、咀香园健康食品（中山）有限公司、中山市日威食品有限公司、国家焙烤食品检测重点实验室（中山）、广东利诚检测技术有限公司、创味舌尖冻干食品科技（中山）有限公司、中山洪力健康食品产业研究院、广东省焙烤食品产业技术创新联盟。

本标准起草人：张延杰、胡志高、罗紫明、李蓉、孟嫚、郑萍、雷敏芝、龚启宙。

本标准为首次发布。



# 鸡仔饼

## 1 范围

本标准规定了鸡仔饼的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉、腐乳、麦芽糖、冰猪肉、大蒜、白砂糖、食用猪油或植物油等为主要原料，经拌料、成型、烘烤而制成的中式糕点鸡仔饼。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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/T 8608 低筋小麦粉
- GB/T 8937 食用猪油
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 20883 麦芽糖  
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
 GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范  
 GH/T 1194 大蒜  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 SB/T 10170 腐乳  
 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》  
 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

### 3 术语和定义

#### 3.1 鸡仔饼

以小麦粉、腐乳、麦芽糖、冰猪肉、大蒜、白砂糖、食用猪油或植物油等为主要原料，经拌料、成型、烘烤而制成的中式糕点。

#### 3.2 冰猪肉

将肥猪肉用白沙糖拌匀，在低温环境下腌数天而制成的半透明状肥猪肉。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 8608的规定。  
 4.1.2 食用植物油：应符合GB 2716的规定。  
 4.1.3 麦芽糖：应符合GB/T 20883的规定。  
 4.1.4 冰猪肉：应符合GB 9959.1的规定。  
 4.1.5 腐乳：应符合SB/T 10170的规定。  
 4.1.6 白砂糖：应符合GB 317的规定。  
 4.1.7 大蒜：应符合GH/T 1194的规定。  
 4.1.8 食用猪油：应符合GB/T 8937的规定。  
 4.1.9 以上原辅料还需符合 GB 2761、GB 2762 及 GB 2763 的要求。

#### 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
色 泽	浅黄褐色。
滋味及气味	咸中带甜，具有腐乳、大蒜特有的香气及滋味，松脆可口，无异味。
组织形态	呈小块状，大小基本一致，无焦黑。
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。

#### 4.3 净含量

按国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）定量包装商品计量监督管理办法执行。

#### 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤ 10
总糖（以还原糖计）, %	≤ 40
粗脂肪, %	≤ 34
酸价（以脂肪含量计）, (KOH) / (mg / g)	≤ 5.0
过氧化值（以脂肪计）, (g/100g)	≤ 0.25
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0
铅（以 Pb 计）, mg / kg	≤ 0.5
总砷（以 As 计）, mg / kg	≤ 0.5

#### 4.5 食品添加剂要求

3.4.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

#### 4.6 微生物指标

应符合GB 7099及GB 29921的规定。

#### 4.7 污染物限量和真菌毒素限量

##### 4.7.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

##### 4.7.2 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.8 农药残留限量及兽药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 以及国家有关规定和公告。

### 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881 规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 取样方法

按照 GB/T 9695.19 的规定执行。

#### 6.2 感官要求

取样品一份，去除包装，置于清洁的白瓷盘中，观察其形态和色泽，掰开观察内部组织形态、有无杂质，用鼻嗅其气味，口尝其味道，逐项按表 1 中要求的项目对照检验。

### 6.3 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 6.4 水分的测定

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

### 6.5 总糖的测定

按 GB 5009.8 的方法测定经水解后还原糖的含量。

### 6.6 粗脂肪的测定

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

### 6.7 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.56 规定提取脂肪，按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

### 6.8 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

### 6.9 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 6.10 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

### 6.11 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

### 6.12 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法测定。

### 6.13 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

### 6.14 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一批原料，同一班次，同一生产线，同一生产日期生产的同品种、同规格的产品为一批。

### 7.2 原辅料入库检验

原料入库前应由厂质检部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品必须经厂质检部门检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群；其他项目作定期检验，每年不少于两次。

### 7.4 抽样检验

每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于1kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

### 7.5 型式检验

型式检验正常生产每一年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；

- e) 食品安全监督部门提出要求时;
- f) 更换主要生产设备时。

## 7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本标准规定时, 判该批产品为合格品。

7.6.2 产品检验结果中, 如微生物指标不合格直接判定该批产品不合格, 并不得复检; 其它指标如有不合格的, 应在原批产品中加倍重新抽样(或采用留样)并对不合格项目进行复检, 复检结果中如仍有不合格项目的, 则判定该批产品为不合格品。

## 8 标签、包装、运输、贮存、销售

### 8.1 标签

8.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。标签应列出品名、配料、产品标准号、保质期、生产日期、保存方法、制造商、地址、电话、产地等内容。

8.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.3 散装销售产品的标签应符合 GB 31621 的规定

### 8.2 包装

产品采用 OPP 复 CPP 膜包装, 其材料应符合 GB 9683 的规定; 运输包装采用瓦楞纸箱, 其材料应符合 GB/T 6543 的规定。

### 8.3 运输、贮存、销售

应符合 GB 31621 的规定。

---