

团 体 标 准

T/BJMG 6—2022

八街食用玫瑰鲜花饼

2022 - 10 - 20 发布

2022 - 11 - 20 实施

安宁八街玫瑰协会 发布

前 言

本文件按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》及《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924-2008《地理标志产品 标准通用要求》的规定起草。

本文件由安宁八街玫瑰协会提出并归口。

本文件起草单位：安宁市八街街道办事处、安宁八街玫瑰协会、中企智赢科技（北京）有限公司、云南花立方食品有限公司。

本文件主要起草人：药东、刘云波、李莹、李正海、邓华艳、李汉超、李心仪、张翠霞。

本文件为首次发布。

全国团体标准

八街食用玫瑰鲜花饼

1 范围

本文件确立了八街食用玫瑰鲜花饼的术语和定义、生产技术要求、质量要求及检验方法、检验规则及标签标志、包装、运输和储存、保质期。

本文件适用于八街食用玫瑰鲜花饼的生产经营。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范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 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.22 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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/T 20977 糕点通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35028 荞麦粉
- DBS53/ 019 食品安全地方标准 鲜花饼
- T/BJMG 1 八街食用玫瑰
- T/BJMG 3 八街食用玫瑰鲜花馅
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《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（2005）第75号令）

3 术语和定义

GB/T 31326、T/BJMG 1、T/BJMG 3界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

八街食用玫瑰鲜花饼

以小麦粉或荞麦粉、食用动物油脂为主要原料做饼皮，经包入八街食用玫瑰鲜花馅料后，成型、烘烤而成的焙烤类糕点产品。

3.2

酥皮八街食用玫瑰鲜花饼

面团包入油酥（小麦粉、猪油）多次折叠后经包馅、整形、烘烤等工艺制作而成，饼皮具有丰富的层次感，口感酥软的八街食用玫瑰鲜花饼。

3.3

软皮八街食用玫瑰鲜花饼

面粉中加入酵母和成面团，经包馅整形、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的八街食用玫瑰鲜花饼。

3.4

硬壳八街食用玫瑰鲜花饼

面粉中加入膨松剂和成面团，经包馅、整形、烘烤等工艺制作而成，饼皮酥松有质感的八街食用玫瑰鲜花饼。

4 生产技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

4.1.2 荞麦粉

应符合GB/T 35028的规定。

4.1.3 食用动物油脂

应符合GB 10146的规定。

4.1.4 植物油脂

应符合GB 10146的规定。

4.1.5 食糖

应符合GB 13104的规定。

4.1.6 加工用水

应符合GB 5084的规定。

4.1.7 八街食用玫瑰鲜花馅料

应符合T/BJMG 3的规定。

4.1.8 其他辅料

应符合相应食品安全标准的规定，不使用非食品辅料。

4.2 食品添加剂

质量应符合相应产品标准的规定，其使用应符合GB 2760的规定。

4.3 食品营养强化剂

质量应符合相应产品标准的规定，其使用应符合GB 14880的规定。

4.4 加工

4.4.1 工艺流程

4.4.1.1 酥皮八街食用玫瑰鲜花饼加工工艺如图1所示：

备料→和面→制酥皮→包馅→整形→烘烤→冷确→精选→检验→包装→入库

图1 酥皮八街食用玫瑰鲜花饼加工工艺流程图

4.4.1.2 软皮八街食用玫瑰鲜花饼加工工艺如图2所示：

备料→和面→制皮→包馅→整形→醒发→烘烤→冷确→精选→检验→包装→入库

图2 软皮八街食用玫瑰鲜花饼加工工艺流程图

4.4.1.1 硬壳八街食用玫瑰鲜花饼加工工艺如图3所示：

备料→和面→制皮→包馅→整形→烘烤→冷确→精选→检验→包装→入库

图3 硬壳八街食用玫瑰鲜花饼加工工艺流程图

4.4.2 卫生要求

八街食用玫瑰鲜花饼生产加工过程应符合GB 14881、GB 8957的规定。

5 质量要求及检验方法

5.1 感官要求及检验方法

八街食用玫瑰鲜花饼感官要求及检验方法符合表1的规定。

表1 八街食用玫瑰鲜花饼感官要求及检验方法

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	酥皮八街食用玫瑰鲜花饼	饼面浅黄色或浅棕黄色，饼皮层次分明，饼底棕黄不焦	
	软皮八街食用玫瑰鲜花饼	饼面紧密，无裂纹，饼底棕黄不焦	
	硬壳八街食用玫瑰鲜花饼	饼面褐黄色，饼底棕黄不焦	
馅料		馅料中可见的片状玫瑰鲜花组织，具有相应八街玫瑰鲜花馅料的色泽	
滋味、口感		具有玫瑰品种特有的香气和滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见杂质	
----	---------	--

5.2 理化指标及检验方法

八街食用玫瑰鲜花饼的理化指标及检测方法符合表2的规定。

表 2 八街食用玫瑰鲜花饼理化指标及其检测方法

项目	指标	检验方法
干燥失重, %	≤ 35.0	GB 5009.3
总糖 (以葡萄糖计), %	≤ 25.0	GB 5009.8
粗脂肪, %	≤ 30.0	GB 5009.6
馅料含量, %	≥ 40.0	DBS53/ 019
酸价 (以脂肪计, KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), %	≤ 0.25	GB 5009.227

5.3 卫生指标及检验方法

八街食用玫瑰鲜花饼的卫生指标及检验方法符合DBS53/ 019的规定。

5.4 净含量

5.4.1 定量包装的八街食用玫瑰应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.4.2 净含量的检测按照JJF 1070的规定进行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一班次生产的同一品种、同一包装规格产品为一个组批。

6.2 抽样

按照GB/T 20977的规定进行抽样。

6.3 出厂检验

每批八街食用玫瑰鲜花饼产品应进行出厂检验合格并附有合格证明方可出厂, 检验项目为感官指标、净含量。

6.4 型式检验

型式检验每年进行一次, 检验项目为本文件规定的所有指标项目; 菌落总数和大肠菌群应每两周检验一次。当有下列情形之一时, 需要进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 原、辅料和生产工艺有较大变化, 可能影响产品质量时;
- c) 停产半年及以上, 重新恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家法定质量监管机构提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

- 6.5.1 检验结果的所有项目均符合标准要求，则判定该批产品合格。
- 6.5.2 有微生物指标外的任何一项指标不符合本文件规定时，可在同批产品中双倍抽样复检，并以复检结果为准。
- 6.5.3 微生物指标有一项不符合标准要求，则判该批产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

- 7.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

- 7.2.1 包装容器应用干燥、清洁、无异味。
- 7.2.2 包装应牢固、密封、防潮，能保护产品品质。

7.3 运输和储存

7.3.1 运输

- 7.3.1.1 应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具进行运输。
- 7.3.1.2 不与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。
- 7.3.1.3 运输时应防雨、防潮、防暴晒，避免剧烈撞击和重压。

7.3.2 贮存

应贮存于清洁卫生、通风、干燥的仓库内，不与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。
