

T/CAI

团 体 标 准

T/CAI 202—2023

地理标志证明商标 威宁荞酥

Geographical indication certification trademark - Weining Qiaosu

2023 - 07 - 22 发布

2023 - 07 - 22 实施

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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件版权归中国农业国际合作促进会所有。未经事先书面许可，本标准的任何部分不得以任何形式或任何手段进行复制、发行、改编、翻译、汇编或将本文件用于其他任何商业目的。

本文件由威宁县荞酥协会提出。

本文件由中国农业国际合作促进会归口。

本文件起草单位：威宁县荞酥协会、威宁县农业农村局、威宁县农业区划中心。

本文件主要起草人：唐桂芝、田正林、陈海燕、王荣芳、林贵、刘军林、雷义、邓仕学。

地理标志证明商标 威宁荞酥

1 范围

本文件规定了地理标志证明商标威宁荞酥的原辅料要求、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存与保质期。

本文件适用于国家知识产权局第 1288 期《商标公告》，第 9478917 号核准的地理标志证明商标威宁荞酥。

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 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- GB/T 20977 糕点通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 35028 荞麦粉
- JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号 定量包装商品计量监督管理办法
- 国家知识产权局公告第354号 地理标志专用标志使用管理办法（试行）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

威宁荞酥 Weining Qiaosu

以苦荞粉为主要原料，加植物油、红糖、鸡蛋等多种配料，并添加或不添加火腿、果酱等馅料，所制成的扁圆形或扁方形的，有花纹的威宁县特色糕点。

4 保护范围

威宁荞酥保护范围为威宁县现辖行政区域全境。威宁荞酥的保护范围示意图见附录 A。

5 原辅料要求

5.1 苦荞粉

苦荞粉应符合GB/T 35028的规定。

5.2 水

加工用水应符合GB 5749的规定。

5.3 糖

糖应符合GB 13104的规定。

5.4 植物油

植物油应符合GB 2716的规定。

5.5 鸡蛋

鸡蛋应符合GB 2749的规定。

5.6 馅料

馅料应符合GB/T 20977的规定。

5.7 其他原辅料

其他原辅料应符合国家现行产品标准的规定。

5.8 食品添加剂

食品添加剂使用范围及使用量应符合GB 2760的规定。

5.9 食品营养强化剂

食品营养强化剂应符合GB 14880的规定。

6 技术要求

6.1 工艺流程

6.1.1 基本流程

工艺流程应为原辅料处理、调粉、制皮、制馅、成型、烘烤、冷却、灭菌、包装、入库。

6.1.2 主要参数应符合下列规定：

a) 荞面：应为 80~100 目。

- b) 烘烤温度应为 230 °C~250 °C。
c) 烘烤时间宜为 10 分钟。

6.2 生产卫生规范

生产卫生规范应符合GB 8957 的规定。

6.3 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
形 态	外形整齐，有花纹、底部平整，呈扁圆形或扁方形
色 泽	表面色泽均匀，金黄
组 织	无不规则大空洞。无糖粒，无粉块。带馅类饼皮均匀，皮馅比例适当，馅料分布均匀，馅料细腻
滋味与口感	香酥松散，味道鲜甜，口感清爽，滋味纯正，无异味
杂 质	无霉变、无生害及其他正常视力可见的异物

6.4 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
水分/%	≧ 42.0
粗脂肪/%	≧ 34.04
总糖/%	≧ 40.0
蛋白质/%	≧ 5.0

6.5 污染物限量、微生物限量、食品添加剂限量和营养强化剂限量

污染物限量、微生物限量、食品添加剂限量和营养强化剂限量应按 GB 7099 的规定执行。

6.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》和《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求检验

感官检验时，可将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检查形态、色泽；并用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质，品尝滋味与口感后确定。

7.2 理化指标检验

7.2.1 水分

水分检验应按 GB/T 5009.3 执行。

7.2.2 粗脂肪

粗脂肪检验应按 GB/T 5009.6 执行。

7.2.3 总糖

总糖检验应按 GB/T 20977 执行。

7.2.4 蛋白质

蛋白质检验应按 GB/T 5009.5 执行。

7.3 污染物限量、微生物限量、食品添加剂限量和营养强化剂限量

污染物限量检验应按 GB 2762 执行,致病微生物限量检验应按 GB29921 中熟制粮食制品(含焙烤类)执行,微生物限量检验应按 GB 7099 执行,食品添加剂限量检验应按 GB 2760 执行,营养强化剂限量检验应按 GB 14880 执行。

7.4 净含量检验

净含量检验应按 JJF 1070 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次、同一批投料生产的同一种的产品应为同一批次。

8.2 抽样方法和数量

8.2.1 应在售卖区内或成品出货区内随机抽取样品,抽样件数应符合表 3 的规定。

表 3 抽样件数

每批生产包装件数 (kg)	抽样件数 (kg)
200 及以下	3
201~800	4
801~1800	5
1800~3200	6
3200以上	7

8.2.2 试样粉碎混合均匀后宜放置于广口瓶内保存在冰箱中。

8.2.3 包馅或夹心产品,应对皮、馅、夹心同时取样。

8.3 出厂检验

产品出厂应经工厂检验部门逐批检验,并签发产品合格证。出厂检验项目为:感官和净含量。

8.4 型式检验

正常生产时,每半年进行一次型式检验,项目应为本文件6.3~6.6规定的全部项目。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定;

- b) 正式投产后，如原料、生产工艺等有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 两次交收检验差异较大时；
- e) 国家市场监督管理总局或主管部门提出要求时。

8.5 判断规则

判定规则应满足下列要求：

- a) 检验指标全部合格时，应判为合格；
- b) 感官、理化指标和净含量不合格时，可加倍取样复检，复检合格，应判该批产品合格，若复检仍不合格，应判为不合格；
- c) 污染物、微生物、食品添加剂和食品营养强化剂检验有不合格项时，不允许复检，应判定为不合格。

9 标志、包装、运输与贮存

9.1 标志

预包装食品标志应符合 GB 7718 规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，地理标志证明商标专用标志应符合《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》规定。

9.2 包装

塑料包装的材料应符合 GB 4806.7 的规定；复合膜袋应符合 GB 9683 的规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、干燥，符合卫生要求，并应有防尘、防晒、防雨设施。不得与有毒、有异味、有害的物品混装。

9.3.2 运输时，应轻拿、轻放、轻卸，防重压。应避免在 27℃ 以上高温环境下运输。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的仓库内，不得与墙壁、热源、砖、泥及地面接触，应离墙 50 cm 以上，离地 20 cm 或以上，地面可放置地台板，应防潮，防止霉变、虫害和污染。

9.4.2 不得与有毒、有异味、有害的物品混贮。库温应控制在 27℃ 以下，相对湿度不得超过 75%。

9.4.3 在符合本文件规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好，产品的保质期应按产品包装标注执行。

附录 A
(资料性)
威宁荞酥保护范围示意图

A.1 威宁荞酥的保护范围示意图见图 A.1。

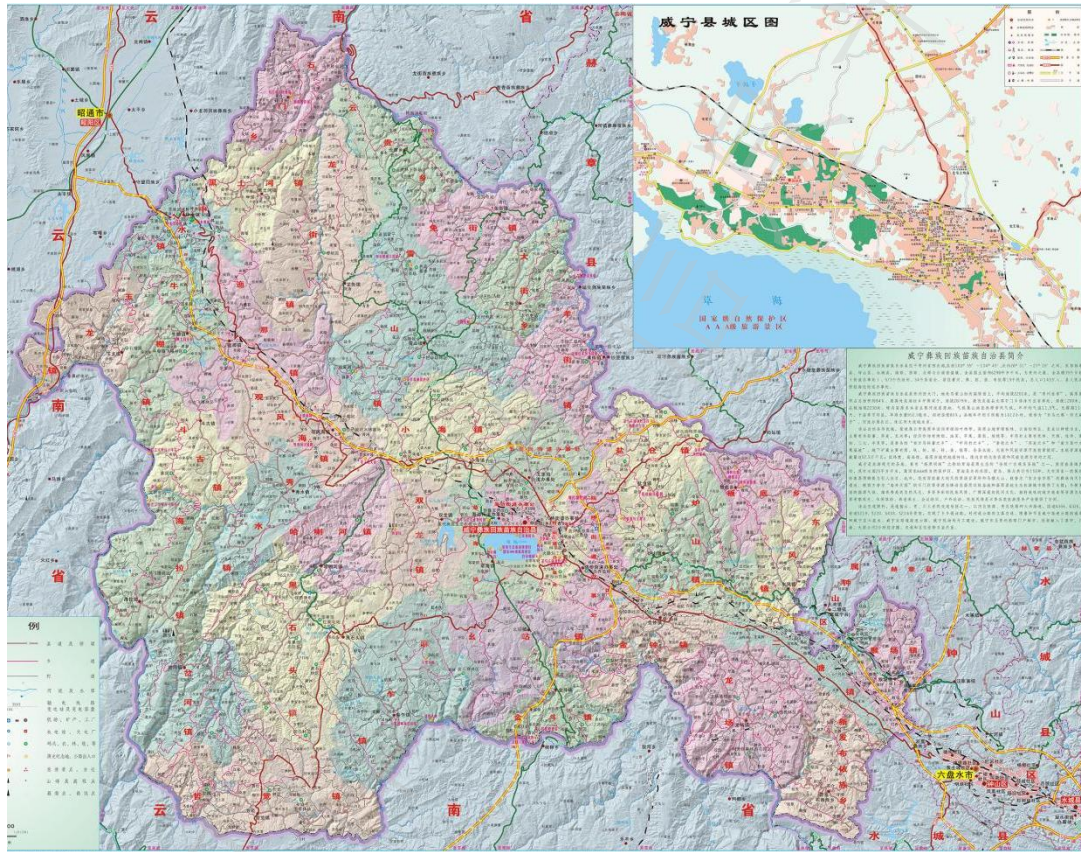


图 A.1 威宁荞酥保护范围示意图