

漳州古雷港经济开发区杜浔酥糖协会团体标准

T/DXST 0001—2026

地理标志产品 杜浔酥糖

Product of geographical indication-Duxun crunchy candy

2026 - 06 - 25 发布

2026 - 07 - 25 实施

漳州古雷港经济开发区杜浔酥糖协会 发布

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。

本文件由漳州古雷港经济开发区杜浔酥糖协会提出。

本文件由漳州古雷港经济开发区杜浔酥糖协会归口。

本文件起草单位：漳浦县宏发食品有限公司、漳州怡贡食品有限公司、漳州古雷港经济开发区元贡食品有限公司、漳州市杜红食品有限公司、漳州甲峯球食品有限公司。

本文件主要起草人：邱剑宏、卢子仪、陈金源、卢江泉、欧建设、邱惠彬。

地理标志产品 杜浔酥糖

1 范围

本文件规定了地理标志产品 杜浔酥糖的术语和定义、要求、生产加工过程卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于杜浔酥糖的生产、检验和销售。

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 包装储运图形符号标志

GB/T 1532 花生

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 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 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/T 8937 食用动物油脂 猪油

GB/T 11761 芝麻

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

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 20882.5 淀粉糖质量要求 第5部分：麦芽糖

GB/T 22165 坚果与籽类食品质量通则

GB/T 23596 海苔及其制品质量通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 42463 鱼露质量通则

QB/T 1733.2 花生类糖制品

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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（2009）第123号令《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语和定义

下列术语适用于本文件，QB/T 1733.2 界定的术语和定义同样适用于本文件。

3.1 杜浔酥糖 Duxun crunchy candy

杜浔酥糖是指以食糖、花生仁、食用猪油（或食用植物油）为主要原料，添加或不添加麦芽糖、芝麻、葱头、鱼露、海苔及其他果仁等辅料加工而成的制品，具有口味独特、酥中带脆、香甜爽口、不粘牙的特点。

4 产地范围

杜浔酥糖产地范围在漳浦县现辖行政区域内 20 个乡镇：绥安镇、佛昙镇、赤湖镇、旧镇、杜浔镇、霞美镇、官浔镇、长桥镇、前亭镇、深土镇、六鳌镇、古雷镇、盘陀镇、马坪镇、石榴镇、沙西镇、南浦乡、赤土乡、湖西畲族乡、赤岭畲族乡。

5 要求

5.1 自然环境

产地地处福建东南沿海南端，属于亚热带海洋性季风气候，全年平均气温 21℃，基本无霜，光热条件优越，年平均日照 2119 小时，年平均太阳辐射总量 5558 兆焦/平方米，年平均降雨量 1524.7 毫米。

5.2 原辅料要求

5.2.1 食糖

食糖应符合 GB 13104 的规定。

5.2.2 花生

花生应符合 GB/T 1532 的规定。

5.2.3 食用猪油

食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。

5.2.4 食用植物油

食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

5.2.5 芝麻

芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

5.2.6 果仁

果仁应符合 19300 的规定。

5.2.7 海苔

海苔应符合 GB/T23596 的规定。

5.2.8 麦芽糖

麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。

5.2.9 鱼露

鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。

5.2.10 生产加工用水

生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.11 其他原辅料

其他原辅料应符合相应的食品安全国家标准及有关规定。

5.3 加工工序

5.3.1 花生仁的炒制

挑选漳浦县本地产花生仁，经焙炒、脱皮等工艺而制成。

5.3.2 混合糖浆制作

将食糖、食用猪油（或食用植物油）、水和其他辅料混合熬制而成。

5.3.3 杜浔酥糖制作

在熬制好的糖浆中，加入炒制的花生仁，添加或不添加麦芽糖、芝麻、葱头、鱼露、海苔及其他果仁等辅料，经搅拌、压制成型、切块、包装而成的质地坚硬且酥脆的制品。

5.4 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	GB/T 22165
滋味、气味	具有浓郁的花生香味及相应辅料的风味，无哈喇味、焦苦味及其他异味	
口感	酥脆、不粘牙	
组织形态	具有该产品应有的组织形态	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.5 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	检验方法
水分/(g/100g) ≤	3.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）（g/100g） ≤	0.5	GB 5009.227

5.6 污染物限量、真菌毒素限量、微生物指标

污染物限量、真菌毒素限量、微生物指标应符合 GB 19300 的规定。

5.7 食品添加剂

5.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.8 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号〔2005〕《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一批原料、同一班次、同一品种生产的产品为一个批次。

7.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，样品重量不少于 2kg，所抽样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

7.3 出厂检验

产品应经出厂检验项目进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、大肠菌群。

7.4 型式检验

型式检验每半年一次，或当出现下列情况时进行检验，型式检验项目包括本标准的全部项目：

- 当新产品试制鉴定时；
- 正式生产后，当原料、工艺、配方有重大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 市场监督管理部门提出要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判定该批产品合格。

7.5.2 检验结果中有项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中加倍取样对不符合项复检，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品合格，复检结果中如仍有指标不符合本标准，则判该批产品不合格。

7.5.3 检验结果中微生物指标有一项不符合本标准规定时，判该批产品不合格，微生物指标不得复检。

8 标志标签、包装、运输及贮存

8.1 标志标签

产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050、国家质量监督检验检疫总局(2009)第 123 号令和国家其他法律法规的规定。

8.2 包装

产品包装材料应符合国家相关标准或行业标准的规定。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输过程应有防雨、防潮、防晒措施，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应在清洁、通风、干燥、阴凉的条件下贮存，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品同库混存。