|  |
| --- |
| ICS 67.060CCS X 11 |

团体标准

 T/ZFS XXXX—202X

|  |
| --- |
|  |

核桃糕

Walnut cake

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X - XX - XX发布

202X - XX - XX实施

浙江省食品学会   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。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位：XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

核桃糕

1. 范围

本文件规定了核桃糕的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标签和标志、贮存和运输、销售和召回。

 本文件适用于核桃糕的生产、检验、贮运和销售。

1. 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/T 317 白砂糖

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20885 葡萄糖浆

GB/T 20977 糕点通则

GB/T 23529 海藻糖

GB/T 23780 糕点质量检验方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

核桃糕 walnut cake

以米粉、核桃仁为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖、白砂糖、海藻糖、葡萄糖浆、食用盐等辅料，经前处理、搅拌、熬煮或不熬煮、混合、成型、切片、灭菌、包装等工序制成的糕点。

1. 技术要求
	1. 原辅料要求

米粉应符合GB 2715的规定。

核桃仁应符合GB 19300的规定。

食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。

白砂糖应符合GB/T 317的规定。

海藻糖应符合GB/T 23529的规定。

葡萄糖浆应符合GB/T 20885的规定。

食用盐应符合GB 2721的规定。

其他原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

* 1. 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

1. 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 要 求 |
| 优 级 | 合 格 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味和气味 |
| 状 态 | 粉料细腻，紧密不松散，粘结适宜，不粘片，厚薄均匀，核桃仁分布基本均匀 | 粉料细腻，紧密不松散，粘结适宜，不粘片，厚薄基本均匀 |
| 杂 质 | 无肉眼可见杂质 |

* 1. 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

1. 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 优 级 | 合 格 |
| 水分/（%） ≤ | 22 |
| 蛋白质/（%） ≥ | 5.0 | 3.0 |
| 脂肪/（%） ≤ | 30.0 |
| 总糖/（%） ≤ | 50.0 |
| 酸价（以脂肪计）/（mg/g） ≤ | 5.0 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（%） ≤ | 0.15 | 0.25 |
| 核桃含量/（%） ≥ | 20.0 | 5.0 |

* 1. 微生物限量

微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

* 1. 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

* 1. 食品添加剂和食品营养强化剂

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

* 1. 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

1. 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 8957 的规定。

1. 试验方法
	1. 感官要求

将样品置于白色瓷盘中，用目测法检查色泽、状态和杂质，然后用餐刀按四分法切开，再次观察状态和杂质，温开水漱口后，品其滋味，做出评价。

* 1. 理化指标
		1. 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

* + 1. 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

* + 1. 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

* + 1. 总糖

按 GB/T 20977 中附录 A 规定的方法测定。

* + 1. 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

* + 1. 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

* + 1. 核桃含量

按 GB/T 23780 中 4.5.7 规定的方法测定。

* 1. 微生物限量
		1. 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

* + 1. 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的平板计数法测定。

* + 1. 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

* + 1. 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

* + 1. 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法测定。

* 1. 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

1. 检验规则
	1. 组批

同一班次、同一品种、同一工艺的产品为一批。

* 1. 抽样

每批随机抽样，分成 2 份，1 份检验，1 份备样，数量满足检验和备样的要求。

* 1. 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量，优级产品出厂检验项目还应包括蛋白质、过氧化值和核桃含量。

* 1. 型式检验

正常生产时应每6个月进行一次型式检验，型式检验项目包括本文件 4.2～4.7 规定的项目。此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

1. 前后两次抽样检验结果差异较大时；
2. 因人为或自然因素使生产技术和生产环境发生较大变化时；
3. 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。
	1. 判定

检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格或优级；检验项目不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检（微生物指标不符合时不得复检），复检结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格，如复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

1. 包装、标签和标志
	1. 包装

塑料材质内包装应符合 GB 4806.7 的规定。其他包装材料和容器应符合相应国家标准和有关规定。

* 1. 标签和标志

标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，同时还应注明产品等级。包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

1. 贮存和运输
	1. 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内，离墙离地存放，不应与有毒有害物品混存。

* 1. 运输

应在运输过程中轻拿轻放，防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生，不应与有毒有害物品混运。

1. 销售和召回

销售和召回应符合相应食品标准和有关规定。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_