

团 体 标 准

T/ JHHJ XXX-2022

九华黄精酥

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

青阳县绿色食品产业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《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。

本标准由青阳灵青农产品农民专业合作社联合社提出。

本标准由青阳县绿色食品产业协会归口。

本标准起草单位：青阳灵青农产品农民专业合作社联合社、青阳县农业农村水利局、九华黄精产业研究院、青阳县绿色食品产业协会、青阳县南峰食品有限公司。

本标准主要起草人：林陈成、王建凯、徐志发、林学军、吴振东、李寅、章琪、黄锟。

九华黄精酥

1 范围

本标准规定了九华黄精酥的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、判定规则、标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理和保质期。

本标准适用于 3 定义食品的生产、检验、贮运和销售。

2 规范性引用文件

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

GB/T191	包装储运图示标志
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 食品污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
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 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群技术
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 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 5009.257	食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

DB34/ 3014 地理标志产品 九华黄精

GB/T 1355 小麦粉

GB/T 317 白砂糖

GB/T 20980 饼干质量通则

GB/T 20977 糕点通则

GB/T 6543 运输包装用双瓦楞和单瓦楞纸箱

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

原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》

原国家质量监督检验检疫总局令〔2007〕第102号《食品标识管理规定》

国家市场监督管理总局令〔2020〕第31号《食品召回管理办法》

国家原卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2015]51号）》

3 术语和定义

九华黄精酥

以小麦粉、白沙糖、食用油脂、鸡蛋、粉碎的九华黄精为主要原料，加入膨松剂和其他辅料，通过冷粉工艺调粉后，经拌匀、辗压或不辗压、成型、高温烘烤制成的表面花纹多为凸花，断面结构呈多孔状组织，口感酥松的常温流通烘烤糕点。

4 技术要求

4.1 基本要求：

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理体系应符合《食品安全法》第四章以及GB 14881的规定，不得添加非食用物质；使用的原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921等的要求以及国家相关规定。

4.2 原辅材料要求

4.2.1 生产用水：应符合GB 5749的规定；

4.2.2 黄精：应符合相应的安全标准或/和有关规定；

4.2.3 食用油脂：应符合GB 2716的规定；

4.2.4 鸡蛋：应符合GB 2749的规定；

4.2.5 白砂糖：应符合GB/T 317的规定；

4.2.6 小麦粉：应符合GB/T 1355的规定；

4.2.7 膨松剂：应符合GB 1886.245的规定；

4.2.3 其他原辅料：应无变质、无异味、无虫蛀，无其他夹杂物，形态完整；色泽正常、一致；并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 以及相应的安全标准和/或有关规定。

4.3 感官要求：

应符合表1的规定。

表1感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	表面呈棕黄色或金黄色，色泽基本均匀，表面略带光泽，无白粉，不应有过焦现象。	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽、组织状态、杂质。闻其气味，用温水漱口，品其滋味口感。
形态	外形完整，花纹清晰，厚薄基本均匀，不碎裂，不起泡，无裂痕，不应有较大或较多的凹底。表面或中间允许有可食颗粒存在	
滋味与口感	口感酥脆，微甜，不粘牙，黄精的生清香味明显，无异味。食用有若坚果、芝麻、果干香味。	
组织	断面结构呈多孔状，细密，无大孔洞。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 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) ≤	8.0	GB 5009.3
粗脂肪 / (g/100g) ≤	34.0	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）（KOH）（mg/g） ≤	5.0	GB 5009.229
总糖(g/100g) ≤	40.0	GB/T 20977
过氧化值（以脂肪计）（g/100g） ≤	0.25	GB 5009.227
铅（以Pb计）（mg/kg） ≤	0.42	GB 5009.12
其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留量	应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定和公告	

4.5 微生物指标：应符合表3的规定。

表3微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/ (CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.6 致病菌限量:

应符合表4的规定

表4致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.7 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合原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》的规定, 并按 JJF 1070 中的规定检验。产品净含量以标签明示为准, 散装计量称重。

5 食品添加剂和食品营养强化剂

5.1 食品添加剂质量: 应符合相应的安全标准相关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量: 应符合GB 2760的规定。

5.3 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经质检部门检验合格, 并附产品合格证方可出厂。

7.1.2 产品出厂检验项目: 感官要求、水分、酸价、过氧化值菌落总数、大肠杆菌、净含量及允许短缺量。

7.2 型式检验

7.2.1 产品型式检验包括本标准要求的全部项目。正常生产时, 每半年应不少于一次, 有下列情形之一时也应进行型式检验:

- a) 原料、生产工艺、生产设备、生产环境发生较大变化可能影响产品质量时;
- b) 停产时间超过半年, 再恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家食品安全监督部门提出要求时。

7.2.2 型式检验项目: 包括本标准技术要求中的全部项。

7.3 组批

由同一批原料、同一生产线、相同的加工方法生产的、同一品种、规格的、一次性交付的产品构成

一批。

7.4 抽样方法

在每批成品中随机抽取样品，抽样基数不得小于 200 个销售包装，其中出厂检验样品量不少于 2kg；样品平均分为两份，一份用作检验，一份留作备样。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部合格，则判该批产品合格。其他指标有一项或一项以上不合格，可从该批产品中重新加倍抽样，对不合格项进行复验，若复验结果全部合格，则判定该批产品合格，若复验结果有一项不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标如有不合格，则判定该批产品不合格。微生物项目不得复检。

7.5.2 当供需双方对检验结果有争议时，可由双方协商解决或委托法定仲裁检验机构依据本标准规定进行仲裁。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

8.1 标签、标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定及国家有关标准规定和原国家质量监督检验检疫总局令（2007）第 102 号《食品标识管理规定》的规定执行。

8.2 包装

产品包装及材料应符合 GB 4806.7、GB/T 6543 和 GB 14881 中相关规定。包装储运标志应符合 GB/T191 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥，在运输过程中应有遮盖物，防止日晒雨淋。不得与有毒、有害物品混装、混运。

8.3.2 运输时应避免剧烈撞击和日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放。

8.4 贮存

贮藏产品的仓库应保持清洁、阴凉干燥通风，严防受热或阳光暴晒。隔墙离地存放，不得与有毒有害物质混贮。

8.5 产品召回管理

按国家市场监督管理总局令（2020）第 31 号《食品召回管理办法》的规定执行。

8.6 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产日起，保质期按产品标签执行。