

青阳县绿色食品产业协会团体标准

《九华黄精酥》编制说明

一、标准制定背景

“九华黄精”文化历史悠久，积淀深厚，相关食品产业兴旺发达，为进一步挖掘“九华黄精”产品，大力推动传承和弘扬“九华黄精”食品文化精髓，促进“九华黄精”文化传承创新、持续发展，青阳县绿色食品产业协会开展了“九华黄精”系列标准研制工作，一方面通过标准化手段统一原料要求、统一制作工艺，统一出 品质量，以标准引领，发挥标准化在制作工艺上的技术支撑作用，擦亮并凝聚“九华黄精”品牌效应，激活当地的经济活力；二是通过九华黄精相关产品制作工艺标准，逐步建成九华黄精相关产品的标准体系，有助于宣传九华黄精产品特色，降低食品安全风险，促进九华黄精产品健康有序发展，推动产品特色化、品牌化、标准化、产业化具有重要意义。

二、工作简况

(一) 任务来源

本标准由青阳县绿色食品产业协会提出并立项。

(二) 标准主要工作过程

1、 团体标准起草阶段（2022年7月）

标准于在2022年7月正式起草， 本标准由青阳县绿色食品产业协会牵头成立标准编制工作组，确定了标准编制的工作方案。工作组在标准立项后，于7月下旬在青阳县绿色食品产业协会举行了工作组标准讨论会。会上，工作组简要介绍了该标准的立项背景，工作进展和计划以及主要内容。标准起草工作组在前期框架的基础上，对标准研制的内容结构进行进一步的研究，结合相关研究资料，同时标准在吸收行业内先进的技术、借鉴已有的成果、尽可能反映国内在最新研究成果和满足最新出版的相关标准要求的基础上，初步确定标准的主要内容，形成了标准草案。

2、 团体标准初稿形成阶段（2022年8月）

2022年8月，起草小组对标准初稿进行反复讨论，征集修改意见和建议。会后，起草小组根据意见和建议对团体标准进行修改，形成标准征求意见稿。

三、标准主要技术要求及编写依据

(一) 标准格式

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。

(二) 主要内容

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、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理和保质期。

2、术语和定义

规定了九华黄精酥的定义。

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、辗压或不辐压、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。

3、技术要求

规定了原辅料要求，成品感官要求、理化指标、微生物指标、净含量指标、食品添加剂要求、生产加工过程卫生要求、检验要求、标签要求、标志要求、包装要求、运输要求、贮存要求、产品召回管理要求、保质期要求。

2022年 9月 9 日