

团 体 标 准

T/XQBY 1—2022

地理标志证明商标 西樵大饼

Geographical indication trademark Xiqiao big cake

（征求意见稿）

（本稿完成日期：2022-12-09）

2022 - ×× - ××发布

2022 - ×× - ××实施

佛山市南海区西樵饼业协会 发 布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 保护范围 2

5 自然环境 3

6 要求 3

7 试验方法 5

8 检验规则 6

9 标签 7

10 包装、运输和贮存 7

附录 A （规范性附录） 地理标志证明商标 西樵大饼的保护范围 8

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。

本文件由佛山市南海区西樵饼业协会提出并负责解释。

本文件主要起草单位：佛山市南海区西樵饼业协会等。

本文件主要起草人：XXXX。

本文件为首次发布。

地理标志证明商标 西樵大饼

1 范围

本文件规定了地理标志证明商标 西樵大饼的术语和定义、保护范围、自然环境、加工工艺、原辅料要求、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家知识产权局第1797期《商标公告》中证明商标注册公告（注册号：22790214）核准的地域保护范围内生产并使用“西樵大饼”地理标志证明商标的西樵大饼。

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 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- 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 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 4789.3-2016 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5-2016 食品安全国家标准食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6-2016 食品安全国家标准食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定
- 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 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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15196 食品安全国家标准 食品油脂制品

GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母
GB/T 20977-2007 糕点通则
GB/T 20980 饼干质量通则
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
SB/T 10638-2011 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《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第75号（2005年版）

3 术语和定义

GB 7099、GB/T 20977-2007界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

西樵大饼 Xiqiao big cake

使用“西樵大饼”地理标志证明商标的商品的保护范围内，符合本文件规定，原产于广东南海西樵山，以小麦粉、白砂糖、鲜鸡蛋、水、食用植物油或动物油、复配酸度调节剂（碱水）、西樵大饼面种为主要原料，需要时添加复配膨松剂，经调制、发酵、焙烤、冷却、包装制成的圆形（直径 ≥ 18 cm）糕点。

3.2

面种 flour species

利用上一代保存下来的西樵大饼面种作为发酵起始基质，加入一定量的小麦粉、水、酵母混合发酵（4 h~12 h）而成的面团称为西樵大饼面种。该面团在发酵结束后，加入其他原料之前，可留存一部分，作为下一代面种生产的发酵起始基质，又称西樵大饼鲜酵母。

4 保护范围

限于佛山市南海区西樵镇地理标志证明商标 西樵大饼保护范围。东经 $112^{\circ} 51' 48'' \sim 112^{\circ} 59' 49''$ ，北纬 $22^{\circ} 52' 47'' \sim 23^{\circ} 01' 28''$ 。包括4个城区：官山、民乐、大同、太平，适用范围和地理分布见附录A。

5 自然环境

5.1 水质

地理标志证明商标产品 西樵大饼保护范围内的西樵大饼，以西樵山矿泉水为主要原料之一。西樵山矿泉水水质甘甜清冽，含有丰富的钠、镁、钙、铁等矿物质，富含多种微量元素。

5.2 气温

广东省佛山市西樵镇地处亚热带海洋性季风气候，年平均气温 21.8°C ，水分雨量年平均值为1623 mm，相对湿度年平均值为81%，平均日照时数1886 h，四季如春，全年无降雪。

6 加工工艺

6.1 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6.2 工艺流程

配料 → 和面 → 压面 → 机械成形 → 发酵 → 蒸煮 → 冷却 → 冷冻 → 包装

7 原辅料要求

- 7.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求。
- 7.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的要求。
- 7.3 鲜鸡蛋应符合 SB/T 10638-2011 中 A 级的要求。
- 7.4 水应符合 GB 5749 的要求。
- 7.5 食用植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 7.6 动物油应符合 GB 15196 的要求。
- 7.7 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的要求。
- 7.8 干酵母应符合 GB/T 20886.1 的要求。
- 7.9 复配酸度调节剂（碱水）应符合 GB 26687 的要求。
- 7.10 其他原料应符合相应的标准和有关规定。

8 要求

8.1 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

项目	要求
表面色泽	饼呈微黄，饼面及饼底沾有白色熟小麦粉。
形态	外形完整，扁圆状、饼底平整、中间微拱起，无焦斑、无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物。
组织	断面结构呈多孔状，无大孔洞，无正常视力可见杂质。
滋味、气味	具有西樵大饼特有的麦香、发酵香味、甜味和滋味，边缘松脆中间松软，不粘牙，无异味。
杂质	无可见杂质。

8.2 理化指标

应符合表 2 要求。

表2 理化指标

项目	单位	理化指标要求
水分	%	≤25
干燥失重	%	≤42.0
总糖	%	≤40
蛋白质	%	≤20
粗脂肪	%	≤34.0
总砷（以 As 计）	mg/kg	≤0.5
铅（以 Pb 计）	mg/kg	≤0.5
碱度（以碳酸钠计）	%	≤0.3
黄曲霉素 B1	μg/kg	≤5
酸价（以脂肪计）	(KOH) / (mg/g)	≤5
过氧化值（以脂肪计）	g/100 g	≤0.25

8.3 微生物指标

应符合表3要求。

表3 微生物指标

项目		微生物指标			
		采样方案 ¹⁾ 及限量			
		n	c	m	M
菌落总数 ²⁾ , (CFU/g)		5	2	8×10 ³	10 ⁵
大肠菌群 ²⁾ , (CFU/g)		5	2	10	10 ²
霉菌, (CFU/g)		≤100			
致病菌 ³⁾ , (CFU/g)	沙门氏菌	5	0	0	—
	金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000

注1: 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。其中, n: 同一批次产品应采集的样品件数, c: 最大可允许超出m值的样品数, m: 指标可接受水平限量值(三级采样方案)或最高安全限量值(二级采样方案), M: 指标的最高安全限量值。

注2: 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品。

注3: 致病菌的采样方案及限若非指定, 均以/25 g或25 mL表示。

8.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

8.5 食品添加剂

8.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

8.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

8.6 净含量

应符合JJF 1070的规定。净含量允许短缺量的要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 试验方法

9.1 感官要求

将样品置于清洁、干燥的白瓷碟中，在自然光下目测，观察其色泽、形态、组织，闻其气味、品尝滋味。

9.2 理化指标

9.2.1 水分、干燥失重

按GB 5009.3-2016中的第一法测定。

9.2.2 总糖

按GB/T 20977-2007附录A规定的方法测定。

9.2.3 蛋白质

按GB 5009.5-2016中的第一法测定。

9.2.4 粗脂肪

GB 5009.6-2016中的第一法测定。

9.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

9.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

9.2.7 碱度

按GB/T 20980规定的方法测定。

9.2.8 黄曲霉毒素 B1

按GB/T 5009.22规定的第三法测定。

9.2.9 酸价

按GB/T 5009.229规定的方法测定。

9.2.10 过氧化值

按按GB/T 5009.227规定的方法测定。

9.3 微生物指标

9.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

9.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3-2016规定的平板计数法测定。

9.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定。

9.3.4 致病菌

9.3.4.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

9.3.4.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

9.4 净含量

按JJF 1070的规定进行检验。

10 检验规则

10.1 检验分类

分为出厂检验和型式检验

10.2 组批与抽样方法

10.2.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一规格产品为一组批。

10.2.2 抽样方法

净含量项目检验抽样按JJF 1070的要求进行，其余项目抽样应随机从每批产品中抽取，数量不少于2kg。

10.3 出厂检验

10.3.1 出厂检验项目

出厂检验项目包括：净含量、标签、感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群。

10.3.2 判定规则

10.3.2.1 出厂检验结果全部符合本标准要求，则判定该批产品合格。

10.3.2.2 检验结果中若微生物指标有1项不合格时，则判定该批产品不合格，并不得复检。其余指标不合格，允许在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，复检后如仍有1项不合格，则判定该批产品不合格。

10.4 型式检验

10.4.1 型式检验项目

本文件第8章规定的全部项目和标签。

10.4.2 有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 原料产地、生产工艺及设备有较大改变，有可能影响产品质量时；
- c) 正常生产时每年至少进行1次型式检验；
- d) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 国家市场监管部门提出要求时。

10.4.3 判定规则

10.4.3.1 型式检验结果全部符合本标准要求，则判定该批产品合格。

10.4.3.2 检验结果中若微生物指标、标签、净含量指标有1项不合格，或者其他指标超过2项不合格时，则判定该批产品不合格。

10.4.3.3 除微生物指标、标签、净含量以外的其他指标，如有1项不合格，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检后如仍有1项不合格，则判定该批产品不合格。

11 标签

产品标签的标注内容应符合GB 7718及GB 28050的要求。

12 包装、运输和贮存

12.1 包装

包装材料应符合GB 9683或相应标准和有关规定。包装箱应清洁、干燥、严密无破损。

12.2 运输

产品装卸时要小心轻放，运输过程中应防止日晒、雨淋及挤压碰撞，运输工具要清洁、卫生，不能与有毒、有害物质混载。

12.3 贮存

产品应放在清洁、干燥、环境卫生好的库房内贮存，地面应有底托板，堆垛应离墙20 cm, 高度不超过8箱。25° C以下保质期应不超过7天。

附 录 A
(规范性附录)
地理标志证明商标 西樵大饼的保护范围

地理标志证明商标 西樵大饼的保护范围，见图A. 1。



图 A. 1 地理标志证明商标 西樵大饼的保护范围