

团 体 标 准

T/CZBXBZ 010—2023

龙湖炖糕（云片糕）

（征求意见稿）

2023 - 09 - XX 发布

2023 - 09 - XX 实施

潮州市标准化协会

发 布

引 言

龙湖炖糕，又名云片糕、书册糕，是潮州龙湖驰名海内外的传统糕点，也是潮汕传统名小食之一。炖糕因其洁白细腻、清甜爽口的特点，深受人们的喜爱。龙湖炖糕，因在制作过程中，有着下锅隔水炖这道工序，所以称为“炖糕”，又因为还要将其切片，外形看起来与书籍相似，故又称为“书册糕”。

潮州人做事都讲究好彩头，书册糕有很多美好寓意，糕谐音“高”，寓意步步高升。每逢中秋佳节，潮州家家户户中秋拜月娘祭品里都有书册糕，既祈求全家平平安安吉祥如意，又祈求小孩子学业有成，很多家长都把笔、本子和书册糕珍而重之地摆上案台。这也是潮州人的一种信仰和寄托。书册糕装着许多潮州人的回忆，植根在每个潮州人中秋记忆中。时至今日，龙湖炖糕仍是走亲访友的送礼佳品。

起草制定本文件，旨在把龙湖炖糕这一传统名小食能得到更好的保护、传承，和发扬光大。本文件可做为相关企业生产、加工和销售的依据。

本文件的主要指标参照GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》和GB/T 20977-2007《糕点通则》，并结合实际建立理化指标。

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。

本文件由潮州市标准化协会提出并归口。

本文件主要起草单位：潮州市食品检验检测中心、潮州市标准化协会、……。

本文件主要起草人：姚柔娇、吴国典、……。

龙湖炖糕（云片糕）

1 范围

本文件规定了龙湖炖糕（云片糕）的术语和定义、产品分类、原辅料、加工工艺、技术要求、检验规则、标签和标志、包装、贮运、销售。

本文件适用于潮州市辖区内生产的龙湖炖糕（云片糕）的生产加工和销售，不包括现制现售的产品。

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 包装储运图示标志
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4789.1 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 大肠菌群计数
- 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 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 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令 2023 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

龙湖炖糕（云片糕）

以糯米粉为主料，添加白砂糖、食用葡萄糖或麦芽糖浆、加或不添加食用植物油和食品添加剂、或再添加芝麻、核桃仁、各种凉果等辅料作为夹心，经配料、白砂糖陈化、混合搅拌、或添加夹心、蒸制炖化成型、切片、包装而成的具有潮州特色食品的熟粉类糕点。

4 产品分类

产品根据原料组成不同分为夹心和不夹心共两大类。

4.1 云片糕（不夹心）

由糯米粉、白砂糖、食用葡萄糖或麦芽糖浆、加或不添加食用植物油和食品添加剂等原辅料加工制成的。

4.2 云片糕（夹心）

由糯米粉、白砂糖、食用葡萄糖或麦芽糖浆，加或不添加食用植物油和食品添加剂，以及分别加入芝麻、或核桃仁、或各种凉果等辅料作为夹心加工制成的。

5 原辅料

5.1 糯米粉应符合GB 2715的规定。

5.2 白砂糖应符合GB 13104的规定。

5.3 食用葡萄糖、麦芽糖应符合GB 15203的规定。

5.4 食用植物油应符合GB 2716的规定。

5.5 芝麻、核桃仁等籽类或果仁食品应符合GB 19300的规定。

5.6 食品添加剂及其它辅料应符合相关食品标准和有关规定。

6 加工工艺

6.1 加工过程基本要求

应符合GB 8957的规定。

6.2 流程

备糕粉→润糖→调粉→加或不加夹心辅料→制糕坯→蒸制（炖糕）→冷却→切片→包装。

6.3 制作程序

6.3.1 备糕粉

以熟制糯米粉为主要原料。

6.3.2 润糖

需提前一天以上进行润糖，将白砂糖、食用葡萄糖或麦芽糖、或添加食用植物油等按一定比例加水熬煮、搅拌至返砂均匀，放入缸中陈化，使其互相浸透，此为润糖。一般糖与水的比例为100:15。

6.3.3 调粉

取适量熟制糯米粉与润好的糖混合搅拌。

6.3.4 加夹心

加入芝麻、或核桃仁、或各种凉果等辅料作为夹心。

6.3.5 制糕坯

将调粉后物料放入模具内，铺开后压平形成糕坯。

6.3.6 蒸制（炖糕）

将糕坯切成四条，将表面压平，连同糕模放入热水锅内炖制。在水温50~60℃下炖制5~6分钟取出；或在水温80~90℃下炖制1.5~2分钟取出。炖糕的作用是使糕粉中的淀粉糊化，与糖分粘连定型。

6.3.7 冷却

将蒸制好的炖糕连同模具取出脱模，在常温环境下冷却，放置一天以上。

6.3.7 切片

将冷却好的炖糕进行切片，要求切得薄而匀。

6.3.8 包装

切片后，随切随即包装成相应规格。

7 技术要求

7.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	色泽均匀，具有该品种应有的色泽特征	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。 闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	味纯正，具有本产品特有的滋味和气味，无异味	
状态	外形整齐，具有该品种应有的形态特征；粉料相腻，紧密不松散，粘结适宜，不粘片，具有该品种应有的组织特征。无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

7.2 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) ≤	25.0	GB 5009.3
总糖（以转化糖计）(g/100g) ≤	65.0	GB/T 23780
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g) ≤	5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）(KOH) / (mg/g) ≤	0.25	GB 5009.227
注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。		

7.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762规定。

7.4 微生物限量

7.4.1 预包装食品致病菌限量应符合GB 29921中粮食制品的规定。散装即食食品致病菌限量应符合GB 31607中的规定。

7.4.2 微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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） ≤	150				GB 4789. 15
a 样品的采集及处理按GB 4789. 1执行。					

7.5 食品添加剂和食品营养强化剂

7.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

7.5.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

7.6 净含量

预包装食品净含量应符合国家市场监督管理总局令2023年第70号的要求；检验方法按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

同品种、同一批投料生产、同一规格的产品为一检验批次。

8.2 抽样方法和抽样量

从生产线或成品库内随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需求。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每年至少进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产六个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

8.4.2 型式检验项目包含本文件规定的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品合格。

8.5.2 检验结果中有一项（或一项以上）不符合本文件要求时，判该批产品不合格。

8.5.3 感官要求检验中如有异味、污染、霉变、外来杂质或微生物指标有一项不合格时，则判为该批产品不合格，不得复检。其他项目检验结果不符合本文件要求时，采用备样对不合格项进行复检，以复检

结果为准。

9 标签和标志

9.1 产品标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

9.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 包装

10.1 与食品直接接触的包装材料和包装容器应符合相关食品安全标准要求。

10.2 直接接触食品的包装应完整、封口严密，无破损。

10.3 包装应符合 GB 23350 的规定。

11 贮运

11.1 产品应存放于阴凉、干燥、通风的仓库中，不得露天存放，不得与有毒、有害物品一起堆放。必要时，库房应设温度和湿度控制装置。

11.2 产品应堆码在垛垫上，离地离墙不少于 10 cm。

11.3 运输工具必须清洁、干燥，避免产品雨淋、受潮、暴晒变质；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，搬运装卸时应轻拿轻放。

12 销售

产品应在温湿度适宜的环境中销售。

附录 A
(资料性)
龙湖炖糕（云片糕）实物图

图 A. 1～图 A. 2 给出了龙湖炖糕（云片糕）的实物图，供消费者参考。



图 A. 1 龙湖炖糕（无夹心云片糕）



图 A. 2 龙湖炖糕（夹心云片糕）
