

团 体 标 准

T/ SWZJX 2304—2023

海丰猪油糖

2023 - 12 - 25 发布

2023 - 12 - 30 实施

汕尾市质量技术协会 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。

本文件由汕尾市质量技术协会计量与标准化专业技术委员会提出。

本文件由汕尾市质量技术协会归口。

本文件起草单位：广东省汕尾市质量计量监督检测所、汕尾市质量技术协会、海丰县莲香糖果厂、汕尾市福厚桦食品有限公司、汕尾市多纳食品有限公司、海丰县城优城糖果厂、海丰县城业兴饼家、海丰县城东惠港糖果食品厂、海丰县城惠丰糖果厂。

本文件主要起草人：吴传兴、余少情、陈道胜、何纯泳、刘辙诗、陈汉武、吕俊亮、卓思洁、陈蕾、黄必顺、林意侯、陈泽谋、刘声銮、黄群泳。

海丰猪油糖

1 范围

本文件规定了海丰猪油糖的术语和定义、要求、检验方法、检验规则和标识标签要求。
本文件适用于汕尾区域内生产的符合3.1定义的产品。

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 317 白砂糖
- GB 1355 小麦粉
- 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
- GB 17399 食品安全国家标准 糖果
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31120 糖果术语
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10021 糖果 凝胶糖果
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005] 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 31120界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

汕尾猪油糖

以小麦粉、淀粉、麦芽糖、白砂糖为主要原料，加入少量食用猪油熬煮制成的有弹性和咀嚼性的汕尾特色食品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 小麦粉

应符合GB 1355的规定，宜使用中筋小麦粉。

4.1.2 淀粉

应符合GB/T 8883或GB/T 8884或GB/T 8885的规定。

4.1.3 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定。

4.1.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.5 猪油

应符合GB/T 8937的规定。

4.2 工艺要求

汕尾猪油糖的生产工艺要求见附录A

4.3 感官特色

应符合表1的规定。

表1 感官特色

项目	要求
色泽	呈棕黄色
形态	块形较完整，大小基本一致，无明显变形，无黏连
组织	无淀粉裹筋现象，表面可有少量均匀熟淀粉
滋味和气味	具有猪油的特殊香味，具有弹性和韧性
杂质	无肉眼可见杂质

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
干燥失重/(g/100g) ≤	18
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g) ≥	10

4.5 食品安全指标

4.5.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5.2 微生物限量

应符合GB 17399的规定。

4.5.3 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.6 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检查

按SB/T 10021规定方法测定。

5.2 理化指标的检验

5.2.1 干燥失重的检验

按SB/T 10021规定方法测定。

5.2.2 还原糖的检验

按GB 5009.7规定的方法测定。

5.3 食品安全指标

5.3.1 污染物指标

按GB 2762规定的方法测定。

5.3.2 微生物指标

按GB 17399规定的方法测定。

5.3.3 食品添加剂

按GB 2760中规定的方法测定。

5.4 净含量检验

按JJF 1070的规定的的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次或同一班组、同一品种、同一生产线的产品为一组批。

6.2 抽样

在生产线上每组批随机抽取0.2%，或每组批不少于1kg

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品交收前都应进行出厂检验，经检验合格的产品发放合格证，产品凭检验合格证入库或交付市场销售。

6.3.2 预包装产品出厂前应进行逐批抽样检验，出厂检验项目包括：感官特色、净含量允差、干燥失重和还原糖。

6.3.3 同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

6.4 型式检验

型式检验的项目包括本文件中规定的全部项目，正常生产时应12个月进行两次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 正常生产时，生产环境变化、原料或工艺有较大改变，可能影响到产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产半年以上，恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督管理机构提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验判定

6.5.1.1 出厂检验项目都符合本文件的要求时，判定该批产品为合格；

6.5.1.2 出厂检验项目有一项不符合本文件规定，可以加倍抽样复验，结果以复验结果为准。

6.5.2 型式检验判定

6.5.2.1 型式检验项目都符合本文件的要求时，判定该产品为合格；

6.5.2.2 型式检验项目中除安全指标外有两项不合格项时，允许加倍抽样复检不合格项目，按复检结果对该批产品进行判定。

7 标签

预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。称量销售产品的标签可以不标示净含量。

附 录 A
(资料性)
工艺要求

A.1 工艺要求

A.1.1 工艺流程

原辅料→溶糖→过滤→熬煮→成型→冷却→切粒、挑选→内包装→检验→外包装→成品。

A.1.2 关键控制环节

A.1.2.1 原辅料的质量控制

所有原辅料和包装材料应符合4.1质量要求，经验收合格方可投入生产。

A.1.2.2 溶糖

用熬煮锅溶糖，温度控制在30℃～40℃范围内，时间20min～25min。

A.1.2.3 内包装

用紫外灯对车间环境消毒30min以上，对内包装消毒60min以上。严格按定量要求进行包装，使用计量器具精度为0.1g，包装袋封口应严密。
