

团 体 标 准

T/ SWZJX 2305—2023

汕尾马仔

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、汕尾市福厚桦食品有限公司、海丰县莲香糖果厂、汕尾市多纳食品有限公司、海丰县城东新港食品有限公司、广东省邓李记食品科技有限公司。

本文件主要起草人：余少情、吴传兴、何纯泳、陈道胜、刘辙诗、吕俊亮、陈汉武、卓思洁、陈蕾、黄必顺、蔡义钢、邓文醒。

汕尾马仔

1 范围

本文件规定了汕尾马仔的术语和定义、要求、检验方法、检验规则和标识标签要求。
本文件适用于汕尾地区生产的符合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/T 1532 花生
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2748 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
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 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
GB 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 16565 油炸小食品卫生标准
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 20977 糕点通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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
国家质量监督检验检疫总局、国家工商行政管理总局联合发布令第66号 零售商品称重计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 20977界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

汕尾马仔

以小麦粉、麦芽糖、鸡蛋为主要原料，经调粉、和面、发酵、压片、油炸、成型而制成的汕尾特色糕点。

4 要求

4.1 原辅料和包装材料

4.1.1 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.2 小麦粉

应符合GB 1355的规定。

4.1.3 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定。

4.1.4 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.5 鸡蛋

应符合GB 2748的规定。

4.1.6 花生

应符合GB 1532的规定。

4.1.7 包装材料

应符合GB 4806.7的规定。

4.2 工艺要求

汕尾马仔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
形态	外形整齐，表面油润，刀口齐整

表 1（续）

项目	要求
色泽	以金黄色为主，以特色辅料呈现相应的色泽
组织	无糖粒，不干心，不夹生，疏松而不松散
滋味和气味	有麦芽糖香味，酥松韧滑
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)	≤	15
蛋白质/(g/100g)	≥	5
总糖(以还原糖计)/(g/100g)	≤	35
粗脂肪/(g/100g)	≤	42

4.5 食品安全指标

按GB 7099规定执行。铝的残留量按GB 2762的规定执行。

4.6 食品添加剂要求

食品添加剂和加工助剂的使用按GB 2760的规定执行。

4.7 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GB/T 20977规定执行。

5.2 理化指标的检验

5.2.1 干燥失重的检验

按GB/T 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质的检验

按GB/T 5009.5规定的方法测定。

5.2.3 脂肪的检验

按GB/T 5009.6规定的方法测定。

5.2.4 总糖的检验

按GB/T 20977规定的方法测定。

5.3 卫生指标的检验

5.3.1 酸价、过氧化值、砷和铅

按GB/T 5009.56规定的方法测定。

5.3.2 铝的检验

按GB 5009.182规定的方法测定。

5.3.3 黄曲霉毒素 B₁

按GB/T 5009.22中规定的方法测定。

5.3.4 微生物指标

按GB/T 4789.24规定的方法测定。

5.4 净含量检验

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 批次

同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。

6.2 出厂检验/现场检验

6.2.1 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。

6.2.2 出厂/现场检验

6.2.2.1 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、菌落总数。而感官特色检验中的形态、色泽和杂质的检验则需要覆盖到每一个产品。此检验应包装前进行。

6.2.2.2 现场制作产品售卖前应进行现场抽样检验，现场检验项目包括：感官特色和净含量允差。而感官检验中的形态、色泽和杂质的检验则需要覆盖到每一个产品。

6.3 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个月进行一次型式检验，菌落总数和大肠菌群应每两周检验一次。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。

6.4 抽样方法和数量

6.4.1 预包装产品应在成品仓库内，现场制作产品（产品应冷却至环境温度）应在售卖区内或成品出区内随机抽取样品，抽样件数见表 3。

表3 抽样件数

每批生产包装件（千克）数	抽样件（千克）数
200（含200）以下	3
201～800	4
801～1800	5
1801～3200	6
3200以上	7

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验判定和复检

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 感官特色检验中如有异味、污染、霉变、外来杂质或微生物指标有一项不合格时，则判定该批次产品不合格，并不得复检。其余指标不合格，可在同批产品中对不合格项目进行复检，复检后如仍有一项不合格，则判该批次产品不合格。

6.5.2 型式检验判定和复检

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一项不合格项时，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→预处理→调粉→和面→发酵→压面、切条→油炸→拌糖→冷却→成型→包装→成品。

麦芽糖→熬糖——↓

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质量应符合4.1要求，经过验收后方可投入生产。

A.1.2.2 调粉

按配方要求及GB 2760规定添加原辅料品种及用量, 原辅料添加量应严格控制。

A.1.2.3 油炸

产品的油炸温度为170℃~180℃，油炸时间为30s~50s。
