

# T/JALNCP

## 吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP XXXX -2024

### 井冈山蛋黄酥

Jinggangshan Souffle

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 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 ..... 1

4 要求 ..... 2

5 试验方法 ..... 3

6 检验规则 ..... 3

7 标志、包装、运输和贮存 ..... 4

附录 A（规范性） 井冈山蛋黄酥生产区域范围图 ..... 5

## 前 言

本标准按照T/CAS 1.1—2017《团体标准的结构和编写指南》给出的规则起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利权。本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本标准起草单位：吉安市市场监督管理局、吉安市绿色农产品促进会、江西华中标准化事务所。

本标准主要起草人：、郑进生

# 井冈山蛋黄酥

## 1 范围

本标准规定了井冈山蛋黄酥的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于吉安市行政区域范围内生产的蛋黄酥。

## 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/T 1355 小麦粉
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- 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 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14481 食品生产通用卫生规范
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB/T 20977 糕点通则
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1、2号修改单）
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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》（国家市场监督管理总局令第70号）

## 3 术语和定义

GB/T 20977 界定及以下术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 蛋黄酥 Souffle

以小麦粉、咸鸭蛋黄为主要原料，添加相关辅料，经开酥、注入或包入咸鸭蛋黄及其他馅料、成型、烘焙等工艺制成的热加工烘烤糕点。

### 3.2

**井冈山蛋黄酥 Jinggangshan Souffle**

吉安市行政区域范围内加工，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的蛋黄酥。

注：井冈山蛋黄酥生产区域范围见附录A。

3.3

**开酥**

用面皮包裹油酥，经反复折叠、压制成酥皮的过程。

**4 要求**

**4.1 原料与辅料**

**4.1.1 小麦粉**

应符合GB 2715和GB/T 1355的规定。

**4.1.2 咸鸭蛋黄**

应符合SB/T 10651的规定。

**4.1.3 食盐**

应符合GB 2721的规定。

**4.1.4 油脂**

应符合GB 15196的规定。

**4.1.5 用水**

应符合GB 5749的规定。

**4.1.6 其他原辅料**

应符合相关国家标准、行业标准的规定。

**4.2 投料要求**

按照投料重量除以成品净重量计算投料量占比值，咸鸭蛋黄的投料量占比应 $\geq 12\%$ 。

**4.3 加工过程要求**

加工各环节的卫生要求应符合GB 8957、GB 14481的规定。

**4.4 感官要求**

应符合表1规定。

表1 感官要求

| 项目    | 要求                             |
|-------|--------------------------------|
| 形态    | 外形完整，底部平整，无霉变，无变形，具有该品种应有的形态特征 |
| 色泽    | 表面色泽均匀，具有该品种应有的色泽特征            |
| 组织    | 糕皮厚薄均匀，馅料层次分明，无不规则大空洞、无糖粒、无粉块  |
| 滋味和气味 | 味纯正，无异味，具有该品种应有的风味             |
| 口感    | 具有该品种应有的口感特征                   |
| 杂质    | 无正常视力可见的外来杂质                   |

**4.5 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） | ≦ | 42 |
| 蛋白质（g/100g）  | ≧ | 4  |
| 脂肪（g/100g）   | ≦ | 34 |
| 总糖（g/100g）   | ≦ | 40 |

4.6 安全指标

应符合GB 7099中3.3、3.4、3.5的规定，铝的残留量应符合GB 2762的规定。

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂和加工助剂的使用应符合GB 2760的规定；食品营养强化剂的使用应符合GB 14480的规定。

4.8 净含量

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 感官检验

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，检查形态、色泽；用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质，品尝滋味、口感，感受气味。

5.2 理化指标检验

5.2.1 干燥失重的检验

按GB/T 5009.3 的规定执行。

5.2.2 蛋白质的检验

按GB/T 5009.5 的规定执行。

5.2.3 脂肪的检验

按GB/T 5009.6 的规定执行。

5.2.4 总糖的检验

按GB/T 20977 规定的方法执行。

5.2.5 安全指标检验

按GB 7099 规定的方法执行。

5.2.6 铝残留量的检验

按GB/T 5009.182 的规定执行。

5.2.7 净含量检验

按JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一品种、同一规格产品为一批。

## 6.2 抽样

每批次产品随机抽取样品，样品数量应满足检验和留样要求。

## 6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂须经工厂质检部门逐批检验，出具产品合格证方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官指标、水分、净含量。

## 6.4 型式检验

6.4.1 生产时每12个月应进行一次型式检验，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，原料、工艺发生较大变化可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验要求时。

6.4.2 型式检验项目包括本标准所有技术要求。

## 6.5 判定规则

### 6.5.1 出厂检验判定规则

6.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准规定，判定该批次产品合格。

6.5.1.2 出厂检验项目有一项以上（含一项）不符合本标准规定，允许从同批产品中加倍抽取样品重新复检，复检结果仍有一项不符合本标准规定，则判定该批次产品不合格。

### 6.5.2 型式检验判定规则

6.5.2.1 型式检验所有检验项目全部符合本标准规定，判定该批次产品合格。

6.5.2.2 型式检验项目有两项不符合本标准规定，允许从同批产品中加倍抽取样品重新复检，复检结果仍有一项不符合本标准规定，则判定该批次产品不合格。

6.5.2.3 型式检验项目有两项以上不符合本标准规定，则判定该批次产品不合格。

## 7 标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050 的规定，外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

接触产品的包装材料应符合GB 4806.1的规定，包装应牢固，封口应紧密。包装材料应符合相应国家标准和行业标准要求。包装还应符合GB 23350 的规定。

### 7.3 运输

运输工具应保持清洁卫生，并应防雨防晒，不得与有毒、有害、有气味物品混装。运输过程中应轻装轻卸，防震、防重压、防碰撞。

### 7.4 贮存

产品不得露天存放，应贮存在清洁、阴凉、通风、干燥的仓库内，仓库应有防虫、防鼠等设施。产品不得与有毒、有害、有气味物品混贮。



附 录 A

(规范性附录)

井冈山蛋黄酥生产区域范围图

