团体标准

T/ JXFIA—2024

|  |
| --- |
|  |

富硒南酸枣糕

Selenium-rich Choerospondias axillaris cake

（征求意见稿）

2024- XX - XX发布 2024 - XX - XX实施

江西省食品工业协会   发布

X24

67.180.10

目 次

[前  言 III](#_Toc184503315)

[1 范围 1](#_Toc184503316)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc184503317)

[3 技术要求 2](#_Toc184503318)

[3.1 环境要求 2](#_Toc184503319)

[3.2 原料要求 2](#_Toc184503320)

[4 加工工艺 2](#_Toc184503321)

[4.1 选果 2](#_Toc184503322)

[4.2 洗果 2](#_Toc184503323)

[4.3 打浆 2](#_Toc184503324)

[4.4 熬糖 3](#_Toc184503325)

[4.5 配浆搅拌 3](#_Toc184503326)

[4.6 置盘 3](#_Toc184503327)

[4.7 干燥、冷却 3](#_Toc184503328)

[4.8 分切、包装 3](#_Toc184503329)

[5 质量要求 3](#_Toc184503330)

[5.1 感官要求 3](#_Toc184503331)

[5.2理化指标 4](#_Toc184503332)

[5.3微生物限量 4](#_Toc184503333)

[5.4真菌毒素限量、污染物限量、农药残留限量 4](#_Toc184503334)

[5.5食品添加剂 4](#_Toc184503335)

[5.6净含量 4](#_Toc184503336)

[5.7 生产加工过程卫生要求 5](#_Toc184503337)

[6 检验规则 5](#_Toc184503338)

[6.1 组批 5](#_Toc184503339)

[6.2抽样 5](#_Toc184503340)

[6.3出厂检验 5](#_Toc184503341)

[6.4型式检验 5](#_Toc184503342)

[6.4.1型式检验项目为本文件规定的全部检验项目。 5](#_Toc184503343)

[6.4.2正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行： 5](#_Toc184503344)

[6.5判定规则 5](#_Toc184503345)

[7 标签、标志、包装 6](#_Toc184503346)

[7.1 标签 6](#_Toc184503347)

[7.2标志 6](#_Toc184503348)

[7.3包装 6](#_Toc184503349)

[8 贮存和运输 6](#_Toc184503350)

## 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。

本文件由江西农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：江西万载千年食品有限公司、赣南师范大学、江西博君生态农业开发有限公司

本文件主要起草人：孙浩、萧越、朱昱坤、刘鹏、郑小杰、李俊伟、陈道宗、成臣、杨建军、朱志良、刘科鹏、朱博

富硒南酸枣糕加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了富硒南酸枣糕加工的术语和定义、要求、工艺技术等内容。

以南酸枣等水果为主要原料，添加食品添加剂和其他辅料，经煮制、制浆、成型、干燥等工艺制成的可直接食用的发酵果糕（水果条）制品。

## 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 317 白砂糖

GB 1886.169 食品安全国家标准食品添加剂卡拉胶

GB 1886.239 食品安全国家标准食品添加剂琼脂

GB 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准食品中水分的测定

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

GB 14884 食品安全国家标准蜜饯

GB 25533 食品安全国家标准食品添加剂果胶

GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

GB/T 4789.24 食品微生物学检验糖果、糕点、蜜饯检验

GB/T 10782 蜜饯通则

GB/T 18672 食品安全国家标准枸杞

GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 20885 葡萄糖浆

JJF1070 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（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 环境要求

厂区环境、厂房与车间、设施及设备、生产过程的食品安全控制、加工人员健康等卫生要求应符合GB 14881的规定。

### 3.2 原料要求

3.2.1 白砂糖应符合GB/T 317的规定。

3.2.2 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

3.2.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.2.4 所有原料都应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

## 4 加工工艺

### 4.1 选果

挑选鲜果实呈浅黄色或由青转黄色、成熟、新鲜、无虫害、无霉变、无杂物。果实采取适当措施进行贮运，防止腐烂、变质。

### 4.2 洗果

采用机械方式用清水将鲜果表面清洗干净。

### 4.3 打浆

采用机械方式将南酸枣果实打浆，果浆密封冷冻储存。

### 4.4 熬糖

将白砂糖和麦芽糖浆加热至100°C～110°C熬制成糖液，加入到果浆中或经解冻的果浆中，配浆搅拌成混合果浆。熬糖温度95°C～105°C，时间宜保持10min～30min，还原糖控制在25%～35%。

### 4.5 配浆搅拌

对打浆后的果浆添加一定比例的富硒菌粉，并将熬制好的糖浆与果浆混合均匀。

### 4.6 置盘

将熬糖制浆所得的果浆注入盘具中。

### 4.7 干燥、冷却

将盘具中的枣糕放烘房干燥50°C～70°C干燥25h～36h，干燥后冷却至室温。

### 4.8 分切、包装

采用人工或切片机进行切条，在分切包装机上将切好的条裹上糯米纸，再进行切片，完成分切、内包装和外包装。

## 5 质量要求

### 5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官检测指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目** | **要求** | **检验方法** |
| 色泽 | 颜色均匀，呈琥珀色至黄褐色 | 取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和组织形态，检查有无杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味 |
| 组织形态 | 块形完整，无残缺，大小一致，允许有少量果肉 |
| 气味和滋味 | 口感柔滑不粘牙，酸甜适中，有韧性、无异味，具有产品特有的滋味与香气 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |

### 5.2理化指标

应符合表2规定。

表2 理化检测指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目** | **要求** | **检验方法** |
| 水分，g/100g ≤ | 20 | 按GB 5009.3中规定的第一法测定 |
| 总糖（以葡萄糖计），g/100g ≤ | 80 | 按GB/T 10782中7.4规定的方法 |
| 总酸（以柠檬酸计），g/100g ≤ | 2.5 | 按GB 12456中规定的第一法测定 |
| 总黄酮，mg/100g ≥ | 315 | 按DB36/T 1247附录C中规定的方法 |
| 总有机硒，μg/100g ≥ | 0.75 | 按GB 5009.93-2017中规定的第二法测定 |

### 5.3微生物限量

应符合GB 14884中3.4的微生物限量要求。

### 5.4真菌毒素限量、污染物限量、农药残留限量

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

### 5.5食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

### 5.6净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定方法测定。

### 5.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和DB36/T 1090的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一次投料并由同一班次生产，包装完好的同一品种的产品为一批次。

### 6.2抽样

每批产品随机抽取，抽样量为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

### 6.3出厂检验

出厂检验项目包括：感官、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。每批产品应经检验合格，出具合格证明后方可出厂。

### 6.4型式检验

6.4.1型式检验项目为本文件规定的全部检验项目。

6.4.2正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

a）主要原料或工艺发生重大改变时；

b）本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；

停产半年后恢复生产时。

### 6.5判定规则

检验结果符合本文件规定的指标要求，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项或一项以上指标不符合本文件规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样，对不合格项目进行复检，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不符合要求时，不得复检，判定该批次产品不合格。

## 7 标签、标志、包装

## 7.1 标签

应符合GB 7718、GB 28050和GB/T 17924的规定

## 7.2标志

外包装标志应符合GB/T 191的规定，地理标志专用标志应符合地理标志产品保护规定和《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的要求

## 7.3包装

内包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7要求，包装容器封口严密，不得破损泄漏。

## 8 贮存和运输

产品应存放在阴凉、通风、干燥处，防止阳光直射和雨淋，不得与有毒、有害或有异味物品混贮和混运。保质期一年