

T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 010—2025

怀集味道 桥头玉米蛋酥

Huaiji flavor of qiaotou corn egg cake

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广东省制造业协会 发 布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 4

2 规范性引用文件 4

3 术语和定义 4

4 技术要求 4

 4.1 原料要求 4

 4.2 感官要求 4

5 生产加工过程要求 5

6 检验方法 5

7 检验规则 5

8 标志、包装、贮存和运输 5

 8.1 标志 5

 8.2 包装 5

 8.3 运输 6

 8.4 贮存 6

参考文献 7

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。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省制造业协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件为首次发布。

引 言

在食品行业蓬勃发展的当下，特色休闲食品以其独特的风味和多样的口感深受消费者喜爱。桥头玉米蛋酥作为一款具有地方特色的传统美食，凭借其浓郁的玉米香气、酥脆的口感以及融合鸡蛋的醇厚滋味，在市场上逐渐崭露头角；然而，随着市场需求的不断增长以及生产规模的日益扩大，行业内关于桥头玉米蛋酥在产品质量、生产工艺、原料选择等方面缺乏统一标准的问题逐渐凸显。这不仅影响了消费者对该产品的信任度，也阻碍了桥头玉米蛋酥产业的健康可持续发展。

为了规范桥头玉米蛋酥的生产与经营，提升产品品质，确保消费者能够享受到优质、安全且风味独特的玉米蛋酥，本团体标准应运而生。通过制定统一的技术要求、检验方法、包装标识等规范，为行业内企业提供明确的指导，助力桥头玉米蛋酥行业形成良好的市场秩序，进一步推动这一特色美食的传承与创新。

怀集味道 桥头玉米蛋酥

1 范围

本文件规定了桥头玉米蛋酥的产品定义、技术要求、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存和运输等要求。

本文件适用于桥头玉米蛋酥产品的生产、销售和检验。

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。

T/CGCC 61-2021 蛋黄酥

T/QGCML 436-2022 梅干菜蛋黄酥

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

玉米蛋酥

以玉米粉和鸡蛋为主要原料，添加或不添加其他辅料，经特定工艺加工制成的具有酥脆口感的食品。

3.2

玉米粉

将玉米经过研磨等工艺处理后得到的粉状物质，应符合相关的质量标准要求。

3.3

禽类所产的卵

用于玉米蛋酥制作的鸡蛋应新鲜、无变质、符合卫生标准。

3.4

辅料

在玉米蛋酥制作过程中，除玉米粉和鸡蛋之外添加的物质，如糖、盐、食用油、香料等。

3.5

特定工艺

包括但不限于混合、调制、成型、烘焙等一系列加工步骤，以确保最终产品具有玉米蛋酥特有的酥脆口感和风味。

3.6

酥脆口感

指玉米蛋酥入口后易咬碎，具有松脆的质地，且在咀嚼过程中能发出清脆声响的口感特性。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合以下：

- a) 玉米：规定玉米的品种、质量等级、水分含量、杂质限量等；
- b) 鸡蛋：鸡蛋的新鲜度、卫生指标等要求；
- c) 其他配料：明确如糖、盐、食用油等配料的质量标准。

4.2 感官要求

感官应符合以下：

- a) 外观：色泽、形状、完整性等方面的描述；
- b) 气味与滋味：具有玉米和鸡蛋混合的香气，无异味，口感酥脆等；
- c) 杂质：无肉眼可见杂质。

4.3 理化指标应符合以下：

- a) 水分含量：规定适宜的水分范围，以保证产品的口感和保质期；
- b) 脂肪含量：明确产品中脂肪的限量；
- c) 蛋白质含量：根据产品特点设定蛋白质的含量标准；
- d) 灰分：规定灰分的限量指标；
- e) 甜度（如有）：对于有甜味的产品，规定甜度的范围。

注：具体条款和数值应根据实际情况进行调整和完善。

4.4 微生物指标应符合以下：

- a) 菌落总数：限制产品中的菌落总数，确保产品的卫生安全；
- b) 大肠菌群：规定大肠菌群的限量；
- c) 致病菌：不得检出沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等致病菌。

注：具体条款和数值应根据实际情况进行调整和完善。

4.5 食品添加剂和营养强化剂应符合以下：

- a) 明确允许使用的食品添加剂种类、使用范围和使用量，应符合相关国家标准；
- b) 如添加营养强化剂，需规定其种类和使用量。

5 生产加工过程要求

- 5.1 生产环境：包括厂房、车间的卫生条件、清洁消毒要求等。
- 5.2 设备设施：生产设备、工具的清洁和维护要求。
- 5.3 人员卫生：操作人员的健康状况、卫生习惯等要求。
- 5.4 工艺流程：规定各生产环节的操作流程和工艺参数，确保产品质量稳定。

6 检验方法

- 6.1 感官检验方法：描述外观、气味、滋味和杂质的检验方法和判定标准。
- 6.2 理化指标检验方法：详细说明水分含量、脂肪含量、蛋白质含量等理化指标的检测方法。
- 6.3 微生物指标检验方法：明确菌落总数、大肠菌群等微生物指标的检测依据和方法。

7 检验规则

- 7.1 出厂检验：规定产品出厂前应进行的检验项目、检验频次和合格判定标准。
- 7.2 型式检验：明确在什么情况下需要进行型式检验，如新产品投产、原材料或工艺发生重大变化等，以及检验的项目和要求。
- 7.3 抽样方法：确定抽样的数量、方法和抽样地点等。

8 标志、包装、贮存和运输

8.1 标志

- 8.1.1 产品标签应符合相关法规和标准的要求，标注产品名称、配料表、生产日期、保质期、生产企业信息等内容。
- 8.1.2 应标注产品的食用方法、储存条件等必要信息。

8.2 包装

- 8.2.1 包装材料应符合食品安全要求，具有良好的密封性和防潮性。
- 8.2.2 应规定包装的规格和形式。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生，无异味，避免与有毒、有害物品混运。

8.3.2 应规定运输过程中的温度、湿度等条件要求。

8.4 贮存

8.4.1 明确产品的贮存条件，如温度、湿度、通风等要求。

8.4.2 应规定产品的保质期和贮存期限。

参 考 文 献

- [1] T/CZSPTXH 284-2024 潮州菜 蛋黄酥烹饪工艺规范
-