

T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 011—2025

怀集味道 桥头玉米饼

Huaiji flavor of qiaotou tortilla

（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 原料要求分类 4

5 生产工艺 4

6 感官要求 4

7 理化指标 5

8 卫生要求 5

9 检验方法 5

 9.1 感官指标 5

 9.2 加工质量指标 5

 9.3 理化指标 5

 9.4 卫生指标 5

 9.5 净含量 5

10 检验规则 5

 10.1 抽样 5

 10.2 检验分类 5

 10.2.1 出厂检验 5

 10.2.2 型式检验 5

 10.3 判定规则 6

11 标志、包装、运输、贮存 6

 11.1 标志 6

 11.2 包装 6

 11.3 运输 6

 11.4 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

桥头玉米饼精选当地优质玉米，成品的玉米饼色泽金黄，外皮酥脆，内里软糯，每一口都饱含着玉米的自然香甜，让人唇齿留香，回味悠长。随着美食文化的传播和市场的拓展，其影响力不断扩大，市场需求持续增长。然而，由于缺乏统一的团体标准，行业内的生产制作较为混乱，严重危害消费者的健康，损害了消费者的权益，也给桥头玉米饼的品牌形象带来了负面影响，制约了其市场的进一步拓展和产业的健康发展。

为了改变这一现状，重塑桥头玉米饼的良好声誉，推动产业的高质量发展，通过这一系列全面且严格的标准化规定，为桥头玉米饼的生产企业和商家提供了明确的操作指南，引导整个行业朝着规范化、标准化、品牌化的方向发展。这不仅能让消费者放心购买、安心品尝正宗的桥头玉米饼，更能助力这一传统美食在市场竞争中脱颖而出，实现文化遗产与商业价值的双丰收，开创更加辉煌的未来。

怀集味道 桥头玉米饼

1 范围

本文件规定了桥头玉米饼的术语和定义、原料要求、生产工艺、感官要求、理化指标、卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于桥头玉米饼的生产有关活动。

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 2715 粮食卫生标准

GB 3095 环境空气质量标准

GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB 7718 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桥头玉米饼

指以桥头地区种植的优质玉米为主要原料，添加适量的辅料，经过特定的生产工艺制作而成的具有独特风味的玉米饼。

4 原料要求分类

4.1 玉米应选用桥头地区种植的新鲜、无霉变、无虫害的优质玉米。

4.2 玉米中各种污染物的限量要求，如铅、镉、汞、砷等应符合 GB 2762 的规定。

4.3 玉米中农药残留的最大限量 GB 2763。

4.4 玉米中可能存在的真菌毒素，如黄曲霉毒素等，规定了限量标准应符合 GB 2716 的规定。

4.5 应选用符合国家相关食品安全标准的辅料，如面粉、糖、油等。

4.6 小麦粉的质量指标、食品安全要求应符合 GB 1355 的规定。

4.7 适用于以甘蔗、甜菜或原糖为原料生产的食糖应符合 GB 13104 的规定。

4.8 植物油的食品安全要求应符合 GB 2716 的规定。

5 生产工艺

5.1 原料处理：将玉米洗净、去皮、脱粒，然后将玉米粒磨成玉米浆。

5.2 调制：将玉米浆与适量的辅料混合，搅拌均匀，制成玉米饼面糊。

5.3 成型：将玉米饼面糊放入模具中，压制成型。

5.4 烘烤：将成型的玉米饼放入烤箱中，烘烤至金黄色。

5.5 冷却：将烘烤好的玉米饼取出，冷却至室温。

6 感官要求

6.1 色泽：表面呈金黄色，色泽均匀。

6.2 气味：具有玉米的香气，无异味。

6.3 口感：口感酥脆，香甜可口。

6.4 组织形态：组织细腻，无杂质。

注：具体数值应根据实际情况进行调整和完善。

7 理化指标

7.1 水分含量：通常在 5% 至 15% 之间。

7.2 脂肪含量：根据产品的特点和定位，脂肪含量会有所差异，一般在 5% 至 20% 左右。

7.3 糖含量：也会因口味和需求的不同而变化，一般在 10% 至 30% 之间。

注：具体数值应根据实际情况进行调整和完善。

8 卫生要求

8.1 生产环境：生产厂房应清洁卫生，符合食品安全生产要求。

8.2 生产过程：生产过程中应严格控制卫生条件，防止交叉污染。

8.3 产品检验：产品出厂前应经过严格的质量检验，确保符合国家相关食品安全标准。

9 检验方法

9.1 感官指标

9.1.1 色泽、气味按 GB/T 5492 规定的方法执行。

9.1.2 食味品质按 GB/T 17891 的规定执行。

9.2 加工质量指标

9.2.1 杂质、不完善粒按 GB/T 5494 规定的方法执行。

9.2.2 加工精度按 GB/T 5502 规定的方法执行。

9.3 理化指标

按 GB/T 17891 和 GB/T 5497 规定的方法执行。

9.4 卫生指标

按照 GB 2715 规定的方法执行。

9.5 净含量

按照 JJF 1070 规定的方法执行。

10 检验规则

10.1 抽样

按 GB 5491 的规定执行。

10.2 检验分类

10.2.1 出厂检验

10.2.1.1 每批产品出厂时，均应由企业质量检验部门检验合格并签发合格证，方可出厂和销售。

10.2.1.2 出厂检验项目包括色泽、气味、加工质量指标和水分。

10.2.2 型式检验

型式检验周期为每年一次。型式检验的项目包括感官指标、加工质量指标、理化指标和卫生指标。有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

10.3 判定规则

检验结果中卫生指标有一项不合格则判该周期型式检验不合格。感官指标、加工质量指标、理化指标中有不合格项目时，可以从同批产品中加倍随机抽样进行复检，复检后仍不符合标准要求的，则判该批产品不合格或该周期型式检验不合格。

11 标志、包装、运输、贮存

11.1 标志

销售所用包装标签应符合GB7718等相关规定的要求，至少应标注以下内容：

- a) 产品名称、产品标准号；
- b) 厂名、厂址；
- c) 生产日期、保质期；
- d) 注意事项及食用方法说明，净含量；
- e) 食品许可证“SC”标志及编号。

11.2 包装

11.2.1 产品包装应牢固、密封，防止运输过程中破损和污染。

11.2.2 包装材料应符合国家食品包装卫生和环境保护等规定的要求；包装应坚固、清洁、干燥，采用无毒、无异味的包装袋；包装封口应牢固，以防撒漏。

11.2.3 包装袋表面图案和文字的印刷应清晰端正、牢固。

11.3 运输

运输过程中应避免剧烈震动和高温环境。

11.4 贮存

11.4.1 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的地方，避免阳光直射和高温高湿环境。

11.4.2 贮存仓库应满足通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直射的要求，严禁与有毒、有异（气）味、潮湿、易生虫、易污染的物品混存、混放。

11.4.3 存放处地面应设铺垫物，堆放应离墙、离地 0.2 m 以上，并应根据品种分别堆放。在以上贮存条件下，产品保质期不应低于 3 个月。

参 考 文 献

- [1] GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
 - [2] GB/T 5497 粮食、油料检验水分测定法
 - [3] GB/T 5503 粮食、油料检验 碎米检验法
-