

ICS
CCS

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

低 GI 沙琪玛

Low Glycemic Index (GI) Sachima

征求意见稿

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省食品科学技术学会 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。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

低 GI 沙琪玛

1 范围

本文件规定了低血糖生成指数（Glycemic Index, GI）沙琪玛的术语和定义、技术要求、检验规则、标识标签、包装、运输及贮存的要求。

本文件适用于符合3.1规定的产品。

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 1355	小麦粉
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2749	食品安全国家标准 蛋及蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
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/T 5009.56	糕点卫生标准的分析方法
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	食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 20977	糕点通则
GB/T 22475	沙琪玛
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
WS/T 652	食物血糖生成指数测定方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

低 GI 沙琪玛

以小麦粉、蛋及蛋制品为主要原料，添加其他原辅料，经调制面团、静置、压片、切条、烤制、挂浆、成型、装饰、切块而制成的GI值 \leq 55的中式糕点。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料应符合相应的国家标准或有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
形态	外形规整，刀口整齐	取适量样品置于洁净白瓷盘中，观察组织形态、色泽、杂质。嗅其气味，品其口感。
色泽	呈乳黄色或具有该品种特有色泽	
组织	组织疏松、不松散	
滋味和气味	无异味；有蛋香味及该产品应有的风味	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法	
干燥失重/ (g/100g)	≤	15	GB 5009.3
蛋白质/ (g/100g)	≥	5	GB 5009.5
总糖 (以还原糖计) / (g/100g)	≤	30	GB/T 20977
粗脂肪/ (g/100g)	≤	25	GB 5009.6
血糖生成指数(GI)	≤	55	WS/T 652
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤	3	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。			

4.4 微生物指标

4.4.1 致病菌限量应符合GB 29921中熟制粮食制品（含烘焙类）的规定。

4.4.2 微生物指标还应符合表3的要求

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	150				GB 4789.15
^a 采样方案及处理按 GB 4789.1 的规定执行。					

4.4.3 其他的卫生指标应符合 GB 7099 对冷加工糕点的规定。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8957 的规定。

4.8 净含量

净含量应按照 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一次投料、同一条生产线、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样方法和数量

从批中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，应按照本文件规定的出厂项目进行检验，合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目应包括感官要求、干燥失重、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时，每年应进行一次型式检验；但有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 市场有关监管机构提出检验要求时。

5.4.2 型式检验项目包括本文件技术要求中全部项目。使用快速检测方法的，应定期与国家标准规定的检验方法进行比对或验证，保证检测结果准确。当快速检测方法检测结果显示异常时，应使用国家标准规定的检验方法进行验证。

5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验判定规则：出厂检验项目全部符合本文件，判定该批为符合本文件。出厂检验如有不合格项目，可在原批次产品中再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。微生物指标不得复检。

5.5.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定型式检验不符合本文件。微生物指标不得复检。

6 标签和标志

应符合 GB/T 191、GB 7718、GB 28050 和有关规定。

7 包装、运输及贮存

7.1 包装

产品的包装应清洁、严密、无破损，并符合相关标准的要求。

7.2 运输

产品在运输过程中要防止污染，避免日晒、雨淋及受潮。运输工具应清洁、卫生、干燥，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。运输时应码放整齐，不应挤压。

7.3 贮存

产品应储存在清洁、通风、避光的仓库内，不应接触地面及墙面，不应与有毒、有害、有腐蚀性或有异味物品混合贮存。
