

T/QAS

团 标 准

T/QAS XXX-2026

杏仁糌粑糕

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

青海省标准化协会 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 原辅料 .....	2
5 工艺流程 .....	2
6 要求 .....	2
7 检验规则 .....	3
8 标签、包装、运输、贮存 .....	4

## 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。

本文件由青海大学、青海省农林科学院提出。

本文件由青海省标准化协会归口。

本文件起草单位：青海大学、青海省农林科学院、青海宏博农林科技开发有限公司、海东市平安区蔬菜技术服务中心、青海省科学技术信息研究所有限公司、同仁县朝阳顺鑫蔬菜种销合作社、互助土族自治县农机站、海东市平安区林业和草原局。

本文件主要起草人：院珍珍、杜中平、巨秀婷、席迎、简海泉、邵海南、闫佳会、刘维文、张宪、陈小焱、龙晓晨、罗彬、乌云塔娜、马成静、谢祖平。

# 杏仁糟粑糕

## 1 范围

本文件规定了杏仁糟粑糕的术语和定义、技术要求、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以杏仁粕、青稞粉、糯米粉、山药泥为主要原料制作的杏仁糟粑糕。

## 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 包装储运图形符号标志
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14932 食品安全国家标准 食品加工用粕类
- GB/T 20977 糕点质量通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- LS/T 3324 青稞米和青稞粉
- LS/T 6151 粮油检验 苦杏仁苷含量的测定 高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/GDVIA 040 中国南瓜产品质量分级要求
- T/LTXH 053 山药产品标准
- Q/GZSP 0002S 糯米粉
- Q/NPXC 0001S 紫薯（非即食）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 杏仁粕

杏仁加工过程（打浆或提油等）中分离出的固体物质，俗称杏仁渣。

### 3.2 杏仁糟粑糕

以杏仁粕、糯米粉、青稞粉、山药泥为主要原料，可添加食品添加剂和食品辅料（如南瓜、紫薯等）调色调味，经加工、成型等工艺制成，具有山药、杏仁及青稞特色风味的蒸煮类糕点。

## 4 原辅料

### 4.1 糯米粉

符合 Q/GZSP 0002 S 规定。

### 4.2 青稞粉

符合 LS/T 3324 的规定。

### 4.3 杏仁粕

符合 GB 14932 的规定，苦杏仁苷的含量应符合 LS/T 6151 的要求。

### 4.4 加工用水

符合 GB 5749 的规定。

### 4.5 山药

符合 T/LTXH 053 的规定。

### 4.6 南瓜

符合 T/GDVIA 040 的规定。

### 4.7 紫薯

Q/NPXC 0001 S 的规定。

### 4.8 木糖醇

应符合 GB 1886.234 的规定。

## 5 工艺流程

原料选择（杏仁粕直接采用杏仁奶冻分离出副产物）→原料预处理（山药去皮蒸 30min 捣成泥，杏仁粕蒸 30min，糯米粉和青稞粉各小火炒制 5min）→原辅料混合均匀（搅拌）→成型（模具压制）→充氮包装（包装内氧含量≤1%）→灭菌（高温烘烤：180~200℃，20~30 min）→冷却→成品。

注：杏仁粕：青稞粉：山药泥：糯米粉：木糖醇 5:2:10:3:1。

## 6 要求

### 6.1 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
色泽	糕体表面颜色均匀一致, 山药、杏仁及谷物色泽融合自然	从样品中取出若干, 倒入一洁净烧白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察其组织形态、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
风味	具有山药、杏仁和青稞的香气浓郁清新, 甜味适宜, 无异味	
口感	甜度恰到好处, 层次分明, 软糯不粘牙, 无过甜或过淡现象	
形态质地	糕体形状完整, 边缘整齐, 无破损、塌陷或变形, 组织均匀, 无松散、龟裂现象	
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 6.2 理化指标

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
蛋白质, g/100g	≥4.45	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤2.2	GB 5009.6
膳食纤维, g/100g	≥5.5	GB 5009.88
铅, mg/kg	≤0.01	GB 5009.12

## 6.3 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	C	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	≤150				GB4789.15
注: <sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 6.4 真菌毒素及其他污染物限量

应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 29921 的规定。

## 6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 检验按 JJF 1070 的规定进行。

## 6.6 生产加工过程的卫生要求和其他要求

应符合 GB 7099、GB 14881 和 GB/T 20977 的规定。

## 7 检验规则

## 7.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方的同一品种、同一天生产包装的产品为一批。

## 7.2 取样量

从每批产品中按质量的五万分之一的比例随机抽取最小独立包装样品，分别用于感官要求、理化指标、微生物限量等指标的检验和留样，抽样量不得少于 2 kg。

## 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂检验项目为感官指标、净含量、菌落总数和大肠菌群。

7.3.2 每批产品应经生产检验部门按本文件规定的方法检验，并出具产品合格证后方可出厂销售。

## 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。

7.4.2 每年至少应对产品进行一次型式检验。

7.4.3 发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品原材料、同一工艺、同一配方有改变时；
- b) 连续停产 3 个月以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关监管机构提出进行型式检验要求时。

## 7.5 判定

检测结果均符合本文件规定时，判定该批产品合格。当监测指标出现不符合本文件规定时，允许用备检样品对不符合项进行复检，判定结果以复检结果为准。微生物指标不得复检。

# 8 标签、包装、运输、贮存

## 8.1 标签

8.1.1 产品标签应有明显标志，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

## 8.2 包装

包装材料应清洁、密封，具有耐高温性能（适合高温灭菌），包装材料应符合 GB/T 39947 的要求。

## 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输过程中应避免日晒、雨淋、高温、挤压，防止产品破损、变质及二次污染。不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

## 8.4 贮存

产品应储存在阴凉、干燥、通风、清洁的高温冷库（0℃~4℃）；不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。