

T/GZCX

团 体 标 准

T/GZCX 012—2021

刺梨酥

Rosa roxburghii Tratt cake

2021 - 06 - 21 发布

2021 - 08 - 01 实施

贵州省刺梨行业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由贵州省刺梨产业研究院提出。

本标准由贵州省刺梨行业协会归口。

本标准起草单位：贵州省刺梨产业研究院、贵州龙膳香坊食品有限公司。

本标准主要起草人：任廷远、卢仕荣、易传华、谭书明、丁筑红、胡萍、俞露。

本标准为首次发布。

刺梨酥

1 范围

本标准规定了刺梨酥（*rosa roxburghii* Tratt cake）的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则及标签、标志、包装、贮存、运输和销售。。

本标准适用于刺梨酥生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 大肠菌群的测定
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 10146 食品安全国家标准 食品动物油脂
GB/T 5009.10-2003 植物类食品中粗纤维的测定
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20977 食品安全国家标准 糕点通则
GB/T 23780 糕点质量检验方法
GB/T 21270 食品馅料
GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
JJF 1070 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 [2005]第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 刺梨酥 *rosa roxburghii Tratt cake*

以小麦粉、刺梨（包括果粉、鲜果、果酱、果汁等）馅料为主要原料之一，以食用盐、白砂糖、鸡蛋、奶油或食用油脂等为辅料，添加或不添加其他食品辅料及食品添加剂，经调制、成型、熟制等工艺加工而成的烘烤类糕点。

3.2 刺梨馅料

以刺梨为主要原料之一，馅中刺梨（包括果粉、鲜果、果酱、果汁等）质量分数不低于25%。

4 技术要求

果实成熟过程中的不同阶段。

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

4.1.2 刺梨馅料

应符合 GB/T 21270 的规定。

4.1.3 鲜鸡蛋

应符合 GB 2749 的规定。

4.1.4 奶油

应符合 GB19646 的规定。

4.1.5 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.7 食用油脂

应符合 GB 2716 和 GB 10146 的规定。

4.1.8 白砂糖

应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

4.1.9 其他原辅料及食品添加剂

应符合相应的国家标准或行业标准等规定。

4.2 感官要求

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	具有该品种应有的色泽	将适量试样置于干净的白色盘中，在自然光线下观察色泽、形态、组织；检查有无外来杂质；用温开水漱口后，品其滋味，闻其气味。
组织形态	该产品呈皮馅结构，具有该品种应有的形态	
气味滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无酸败味、霉味及其它异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

4.3 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
	特级	优级	普通级	
脂肪/(g/100g) ≤	≤35			GB 5009.6
总糖/(g/100g) ≤	≤30			GB/T 23780
粗纤维含量(干基)/% ≥	1.2			GB/T 5009.10
过氧化值(以脂肪计)(g/100g) ≤	0.25			GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)(mg/g) ≤	5.0			GB 5009.229
馅料含量/% ≥	≤35	≤30	≤25	
干燥失重/(%) ≤	≤18			GB 5009.3

4.4 食品安全指标

应符合 GB 7099 的规定。

4.5 食品添加剂的使用

应符合 GB 2760 的规定。

4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 真菌霉素限量

应符合GB 2761的规定。

4.9 食品营养强化剂

应符合 GB 14880 的规定。

4.10 净含量

定量包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验按 JJF 1070 的规定执行。

4.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一个批次。

5.2 抽样

每批随机抽取样品，数量满足检验和留样的需要。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

5.3.1.2 预包装刺梨酥每批出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群；散装刺梨酥每批出厂检验项目为感官要求。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验项目应包括本标准 4.2~4.10 项目及标签。

5.3.2.2 型式检验每半年进行一次，有属下列情况之一的，亦应进行型式检验：

- a) 原料、产地、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三个月以上，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) 国家质量监督机构提出要求型式检验时。

5.4 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品。当出厂检验项目或型式检验项目（微生物指标除外）有一项及以上指标不符合本标准时，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，结果判定以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得进行。

6 标签、标志、包装、贮存、运输及销售

6.1 标签、标志

6.1.1 产品包装应有明显标志。产品外包装标志应符合 GB/T 191 的规定；

6.1.2 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装应采用密闭包装，包装材料应清洁、无异味，并应符合国家相关食品包装材料的安全卫生标准和有关规定；

6.2.2 包装应符合 GB 23350 的规定；

6.2.3 食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定；

6.2.4 脱氧剂、保鲜剂不应直接接触食品。

6.3 贮存、运输

6.3.1 产品应贮存在清洁、干燥、通风、防污染、无异味的仓库中。仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。

6.3.2 产品应堆放在垫板上，且离地、离墙，中间留出通道。产品入库贮存应实行先进先出，按品种分别存放，防止挤压。

6.4 销售

应符合 GB 31621 的规定。