

**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。