

# 《栗（豆）羊羹》（征求意见稿）行业标准编制说明

## 一、工作概况

### 1、任务来源和主要起草单位

根据工业和信息化部《关于印发 2011 年第三批行业标准制修订计划的通知》（工信厅科[2011]165 号），栗（豆）羊羹行业标准（QB/T 1998-1994）列入标准修订计划。本标准由中国焙烤食品糖制品工业协会提出，由全国食品发酵标准化中心归口，由中国焙烤食品糖制品工业协会组织起草。标准的主要起草单位有：中焙糖协蜜饯专业委员会、北京红螺食品集团、北京御食园食品有限公司、北京好亿佳食品有限公司、天津万寿家食品有限公司等。

### 2. 简要起草过程

2012 年 8 月 28 日，由中国焙烤食品糖制品工业协会组织，在北京召开了标准起草启动工作会议，会议对标准起草工作组的整体情况做出安排，明确分工，并制定了时间进度等工作计划。会上对标准草稿重点进行讨论，讨论中大家对标准中的主要条款，提出修改建议。

根据制标工作的需要，由蜜饯专业委员会秘书处组织，对栗（豆）羊羹行业的生产和市场销售情况进行了调研，并对产品进行了检测。通过此次调研工作，基本了解了我国栗（豆）羊羹制品在执行和使用现行栗（豆）羊羹标准中存在的问题，以及修订栗（豆）羊羹标准的必要性，在调研基础上将现行行标进行了初步修改，拿出讨论草稿。

根据会议的要求和建议，由中焙糖协蜜饯专业委员会秘书处负责起草标准草案（一稿），之后由中焙糖协蜜饯专业委员会发送给各起草单位征求意见。

2013 年 1 月，由中国焙烤食品糖制品工业协会组织，在北京召开起草工作组第二次工作会议，会上，起草组成员对栗（豆）羊羹标准草案进行了充分讨论，并提出修改意见。

会后，通过电子邮件再次收集汇总相关资料，并按照会议提出的修改意见对标准草稿进行了修改。

此外，起草工作组还进行了行业调研、相关标准查询，收集样品并检测、收集骨干生产企业产品检测数据、对数据进行汇总和分析、广泛听取意见等基础工

作。在综合分析研究的基础上，整理出标准征求意见稿。

**二、标准编制原则和主要内容（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等）的论据，解决的主要问题。**

### **（一）标准的修订与起草原则**

本标准的修订基于我国栗（豆）羊羹行业发展现状，综合梳理我国栗（豆）羊羹行业的质量控制技术水平，对比分析我国相关标准，遵循“先进性、适用性、有效性”的原则。起草中坚持以科学依据为基础，确保标准的科学性；充分借鉴国际和发达国家的法规标准和管理模式；坚持公开、透明的原则，广泛听取各方意见；重点解决食品安全等基础标准与产品标准间的矛盾、重复、不协调等问题；兼顾行业现状和发展需要，确保标准实施的可行性。

### **（二）QB/T 1998 主要修订技术内容说明**

#### **1、修改了规范性引用文件**

由于在本次标准修订中引用了新的标准，因此对“规范性引用文件”进行了相应修改

#### **2、修改了原料要求**

根据产品的需要以及标准的变更，修改了部分原料的要求。

#### **3、修改了感官要求**

为了有效地保证产品外观质量，标准设定了感官要求，并增加了对杂质控制要求。

#### **4、修改了理化指标**

增加了产品分类，分为杀菌型和非杀菌型，修改了可溶性固形物指标和还原糖指标；

（1）、增加了分类，根据产品加工特性分为杀菌类和非杀菌类，杀菌类是指以板栗、豆类、白砂糖和/或淀粉糖浆为主要原料，以琼脂或卡拉胶为辅料，添加或不添加果仁类、果蔬制品等其它辅料，经煮制、调浆、熬制、冷却、成型、真空包装，并经高温杀菌后制成的产品。

非杀菌类是指以板栗、豆类、白砂糖和/或淀粉糖浆为主要原料，以琼脂或卡拉胶为辅料，添加或不添加果仁类、果蔬制品等其它辅料，经煮制、调浆、熬制、

热灌装、冷却后制成的产品。

## (2)、修改了可溶性固形物指标

原标准中可溶性固形物指标规定为 $\geq 65\%$ 。本次修订过程中，工作组成员根据产品发展情况，为有效保证产品质量，在讨论过程中提出可溶性固形物应作分类要求的建议，因此工作组将产品分杀菌型和非杀菌型。杀菌型可溶性固形物定为 $< 55\%$ ，非杀菌型为 $\geq 55\%$ 。

## (3)、修订了还原糖含量指标

原标准中还原糖指标为 $\leq 10\%$ ，根据行业发展情况及新原料的开发应用，建议本标准将还原糖指标设定为 $\leq 20\%$ 。经对产品检测还原糖指标数据验证，基本都在标准设定的数值之内，说明指标设定合理。

## 3、关于微生物指标设定

由于栗（豆）羊羹产品主要工艺与凝胶糖果工艺相同，因此微生物指标按糖果卫生标准中凝胶糖果微生物限量指标执行，经对收集到样品的检测数据与该标准比对，其检测数据都符合凝胶糖果微生物限量指标范围内，说明执行GB9678.1-2003糖果卫生标准凝胶糖果类微生物限量指标是合理的，因此起草组经讨论决定本标准不单独设定微生物指标。

## 4、修改了污染物限量、真菌毒素限量和致病菌限量

污染物限量、真菌毒素限量和致病菌限量按国家相关标准执行。

## 5、增加生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

## 6、修改了检验方法。

(1)、感官检验：将产品置于洁净的白色样品盘内，观察其外形、色泽，检查其有无外来杂质，嗅其香气，品尝其滋味。

### (2)、理化指标检验：

可溶性固形物按 GB/T 10786 规定的方法检测。

还原糖按 GB/T 5009.7 规定的方法检测。

菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法检验。

大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定的方法检验。

致病菌按 GB \*\*\*\*规定的方法检验。

污染物限量按 GB 2762 规定的方法检验。

真菌毒素限量按 GB 2761 规定的方法检验。

净含量按 JJF1070 规定方法检验。

栗（豆）羊羹行业标准起草工作组

2013年9月