

# TB

## 中国焙烤食品糖制品工业协会团体标准

T/CABCI ××××—××××

### 绿豆糕

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中国焙烤食品糖制品工业协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国焙烤食品糖制品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

# 绿豆糕

## 1 范围

本标准规定了绿豆糕的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程、检验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于绿豆糕产品。

## 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 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 10462 绿豆
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 21270 食品馅料
- GB/T 23780 糕点质量检验方法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 绿豆糕

以绿豆（或以绿豆、食糖）、水为主要原料，添加（或不添加）食用油等其他原料及食品添加剂，经熟制、成型加工而成的一类糕点。

### 3.2

#### 绿豆含量

指原始配料中绿豆质量占配料总质量的百分比。

## 4 产品分类

#### 4.1 按加工工艺分类

4.1.1 无馅绿豆糕，其中绿豆成分含量不低于20%。

4.1.2 带馅绿豆糕，其中绿豆成分含量不低于10%。

#### 4.2 按产品特色分类

##### 4.2.1 京式绿豆糕

以北京地区制作工艺和风味特色为代表的，以绿豆为主要原料，糖、水等为辅料，添加（或不添加）豌豆粉，经煮豆、晾晒、脱皮、磨粉、拌料、压模成型和蒸制等工序制成的细腻、绵松的产品。

##### 4.2.2 新式绿豆糕

以绿豆、食糖、水、食用油为主要原料，添加（或不添加）芸豆、豌豆、奶油等其他原料，经蒸煮、脱水、炒制、成型、烘烤（或不烘烤）等工序制成的细腻、爽滑的产品，如绿豆糕、绿豆冰糕、绿豆潮糕等。

##### 4.2.3 滇式绿豆糕

以云南地区制作工艺和风味特色为代表的，以绿豆、食糖、食用油为主要原料，添加（或不添加）糯米粉等其他原料，经炒制、磨粉、搅拌混合、成型等工序制成的细腻、油润的带馅产品。

##### 4.2.4 苏式绿豆糕

以苏杭地区制作工艺和风味特色为代表的，以绿豆为主要原料，糖、油等为辅料，添加（或不添加）小麦粉，经煮豆、晾晒、脱皮、磨粉、搅拌混合、装模、夹馅、成型、蒸制、刷油等工序制成的细腻、松软产品。

##### 4.2.5 川式绿豆糕

以四川地区制作工艺和风味特色为代表的，以绿豆为主要原料，糖、油等为辅料，经煮豆、晾晒、脱皮、磨粉、搅拌混合、成型、蒸制等工序制成的细腻、油润的产品。

##### 4.2.6 晋式绿豆糕

以山西地区制作工艺和风味特色为代表的，以绿豆为主要原料，糖、蜂蜜等为辅料，经煮豆、晾晒、脱皮、磨粉、搅拌混合、成型等工序制成的细腻、清香爽口的产品。

##### 4.2.7 绿豆沙糕

以广西贵南一带制作工艺和风味特色为代表的传统名糕点。以绿豆、米粉为主要原料，糖、油等为辅料，经蒸煮、搅拌混合、夹馅、成型等工序制成的柔软、细腻的产品。

##### 4.2.8 其他

以绿豆为主要原料，添加其他辅料，经熟制、成型加工而成的一类糕点。

### 5 技术要求

#### 5.1 原料要求

5.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

5.1.2 食糖应符合 GB 13104 的规定。

5.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

5.1.5 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

5.1.6 馅料应符合 GB/T 21270 的规定。

5.1.7 其他原辅料应符合相应安全标准和/或有关规定。

#### 5.2 感官要求

产品的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
组织形态	外形完整，组织细腻，夹馅产品层次分明，包馅产品不漏馅
滋味和气味	具有绿豆的清香味，及该产品特有的滋味和气味，无异味
杂 质	无霉变、生虫及其他肉眼可见的外来异物

### 5.3 理化指标

产品的理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g) ≤	35.0 (14.0 滇式绿豆糕)
总糖/ (g/100g) ≤	45.0
脂肪/ (g/100g) ≤	15.0 (30.0 滇式绿豆糕)

### 5.4 食品安全指标

应符合 GB 7099 的规定。

### 5.5 净含量

产品的净含量应符合国家质检总局令第75号[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5.6 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。所使用的食品添加剂质量应符合相应食品安全国家标准的规定。

## 6 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 感官

将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和组织状态，检查有无杂质。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。

### 7.2 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

### 7.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 7.4 总糖

按GB/T 23780规定的方法测定。

### 6.5 脂肪

按GB/T 5009.6规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 出厂检验

8.1.1 成品出厂前应经工厂检验部门逐批检验，检验合格后方可出厂。

8.1.2 出厂检验项目包括感官要求、标签。

## 8.2 型式检验

8.2.1 正常生产时，每半年应进行一次型式检验，但有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a 新产品试制鉴定时；
- b 产品长期停产后，恢复生产时；
- c 当原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- d 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e 质量检验机构提出检验要求时。

8.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

## 8.3 组批

同一生产线、同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

## 8.4 抽样方法和数量

随机抽取样品，抽样数量应满足检验的需求。

## 8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

8.5.2 检验结果中微生物指标有一项及以上不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品。

8.5.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中双倍抽样复验一次，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品；复检结果中如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

## 9 标签

9.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.2 产品标签应在配料中标示绿豆含量，无馅绿豆糕产品标签上可直接标示“绿豆糕”，带馅绿豆糕产品标签上需标“带馅”或“含馅”字样。

## 10 包装

包装材料应符合有关国家标准的规定。

## 11 运输

11.1 食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

11.2 运输车辆应符合卫生要求。产品不应与有毒、有污染的物品混装、混运，应防止爆晒、雨淋。

11.3 装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

## 12 贮存

12.1 产品应贮存在清洁卫生、凉爽、干燥的仓库中。仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。

12.2 产品不应接触墙面或地面，间隔应在 20cm 以上，堆放高度应以提取方便为宜。