

T/AHFIA
T/XJHST

安徽省食品行业协会
裕安区徐集花生糖产业协会 团体标准

T/AHFIA 001—2021
T/XJHST 001—2021

徐集花生糖

Xuji peanut brittle

2021 - 01 - 27 发布

2021 - 01 - 31 实施

安徽省食品行业协会
裕安区徐集花生糖产业协会 发布

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》给出的规则起草。

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。

本文件由裕安区徐集花生糖产业协会提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：裕安区徐集花生糖产业协会、安徽中晟分析检测科技有限公司、六安市康尔惠食品有限公司、六安市裕安区徐集镇夏军食品厂、六安市翁家糖坊食品有限公司、六安市昆燕食品有限公司、六安市新麦农食品有限公司、六安市裕香园食品有限公司、六安市皋西花花生糖有限公司。

本文件主要起草人：黄琳、王雷、李翔、夏军、张学斌、张传兵、卢军、陈宣仁、张义安、翁同晓洁、刘文君。

本文件供“徐集”注册商标会员单位及申报地理标志产品使用。

徐集花生糖

1 范围

本文件规定了徐集花生糖的术语和定义、要求、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、储存、产品召回及保质期。

本文件适用于徐集花生糖的生产、检验和销售。

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	包装储运图示标志
GB/T 1354	大米
GB/T 1532	花生
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 11760	裸大麦
GB/T 11761	芝麻
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 22165	坚果炒货食品通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
QB/T1733.2	花生类糖制品
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令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

QB/T 1733.2 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

徐集花生糖 Xuji peanut brittle

安徽省六安市裕安区徐集镇生产花生糖具有 100 多年历史，素有百年徐集，糖香百年之美誉。徐集花生糖以花生仁、麦芽糖为主要原料，添加或不添加食糖、芝麻及其他果仁等辅料，添加或不添加食品添加剂加工而成，具有口味纯正、酥中带脆、甜而不腻、香甜爽口、不沾牙、清香宜人的产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 花生仁

采用徐集镇区域范围内生产的花生，质量应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.2 大麦

应符合 GB/T 11760 的规定。

4.1.3 籼米

应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.4 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

4.1.5 芝麻

应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.6 果仁

应符合 GB 19300 的规定。

4.1.7 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 食品添加剂

应符合相应的产品质量规定。

4.1.9 其他原辅料

应符合相应的食品安全国家标准及有关规定。

4.2 加工工序

4.2.1 花生仁的制作：精选徐集镇本地地产小白沙花生，经去壳、焙炒、脱皮等工艺制成整粒或颗粒，再炒制成淡黄色出香味。

4.2.2 麦芽糖制作：精选大麦经淘洗，浸泡催芽 4~5 天；精选当地地产籼米，淘洗干净，蒸熟；大麦芽与蒸熟的大米混合发酵，过滤，熬制 5~6 个小时成麦芽糖（寡糖）。

T/AHFIA 001-2021

T/XJHST 001-2021

4.2.3 花生糖制作：将麦芽糖熬成糖浆，加入炒制的花生仁，添加或不添加食糖、芝麻及其他果仁等辅料，添加或不添加食品添加剂，经搅、揉、压，成型、切片、包装而成的质地坚硬且酥脆的制品。

4.3 加工技术

手工加工采用“熬、炒、揉、压、切”等传统技法。在符合品质要求的基础上，可辅助使用相应的加工工具。

4.4 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	焦黄色或黄色，颜色基本均匀	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织状态和杂质，品尝其滋味，嗅其气味。
滋味、气味	口味清甜、有麦芽香味，无焦苦味及其他异味	
口感	脆中带酥、不沾牙	
组织状态	块状基本完整、大小基本均匀	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.5 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
水分/(g/100g) ≤	10.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g) ≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）(g/100g) ≤	0.5	GB 5009.227

4.6 食品安全指标

应符合 GB/T 22165、GB 19300 的规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格生产的产品为一批次。

6.2 抽样

所抽样品须为同一批次的产品，每批次抽取样品不少于 2 kg，所抽样品分成 2 份，1 份检测，1 份备查。

6.3 出厂检验

每批产品须经生产厂质量检验部门按本标准规定检验合格，并在包装件内附有产品质量合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验每半年一次，或当出现下列情况时进行检验，型式检验项目包括本标准的全部项目：

- a) 当原料、工艺、配方有重大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 市场监督管理部门提出要求时；
- e) 当新产品投入生产时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判定该批产品合格。

6.5.2 检验结果中有项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中加倍取样对不符合项复检，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品合格，复检结果中如仍有指标不符合本标准，则判该批产品不合格。

6.5.3 检验结果中微生物指标有一项不符合本标准规定时，判该批产品不合格，微生物指标不得复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回和保质期

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装、运输、贮存、产品召回

应符合 GB 14881 的规定。

7.3 保质期

产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 6 个月。