

ICS 67.020

CCS X 81

T/HYNCPGX

台州市黄岩区农产品购销协会团体标准

T/HYNCPGX 001-2021

黄岩红糖烤糖

Huangyan baked brown sugar

(征求意见稿)

2021-××-××发布

2021-××-××实施

台州市黄岩区农产品购销协会

发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 技术要求 .....	2
5 检验规则 .....	3
6 标志、标签、包装、运输、贮存 .....	4
7 召回 .....	5
8 制作工艺 .....	5

## 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》 的规定起草。

本文件由浙江省农业农村大数据发展中心、台州市黄岩区农业农村局提出。

本文件由台州市黄岩区农产品购销协会归口。

本文件起草单位：浙江省农业农村大数据发展中心、浙江省农业科学院、台州市黄岩区农业农村局。

本文件主要起草人：王慧智、孙旭璟、吴卫成、王立宏、陈文烜、卢云张、徐定权、林颖、金鑫、蔡锡华、胡俊、赵丹丹

# 黄岩红糖烤糖

## 1 范围

本文件规定了黄岩红糖烤糖的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存、召回和制作工艺等要求。

本文件适用于黄岩红糖烤糖产品的生产、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 1354 大米
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 大肠菌群计数
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 35885 红糖
- DB331003/T 26 黄岩红糖 加工工艺规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法  
国家质量监督检验检疫总局令[2007 年]第 98 号 食品召回管理规定

### 3 术语和定义

**黄岩红糖烤糖** huangyan baked brown sugar

以糯米、粳米为主要原料，通过气流膨化，辅以黄岩红糖、麦芽糖、植物油，选择性添加桂花、芝麻等原料，经熬糖、混合、成型、切割等工艺制成的红糖烤糖。

### 4 技术要求

#### 4.1 原材料要求

- 4.1.1 大米：选用糯米或者粳米，应符合 GB 1354 的要求。
- 4.1.2 黄岩红糖：符合按照 DB331003/T 26 要求加工的红糖，且应符合 GB/T 35885 的要求。
- 4.1.3 桂花干：具固有组织形态，有相应芳香气味，无霉变、无虫蛀、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.4 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.5 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的要求。
- 4.1.6 芝麻：应符合 GB/T 11761 的要求。

#### 4.2 场所及设施、设备与工具要求

- 4.2.1 黄岩红糖烤糖加工场所及设施、设备与工具应当符合 GB 14881 的要求。
- 4.2.2 专用设备和工具及用途见表 1。

表1 黄岩红糖烤糖制作专用设备和工具及用途

专用设备和工具	用途
制作工具：气流膨化机、锅、铲、操作台面、擀面杖、菜刀、木尺、方框模具等。	加工、成形
计量和测量工具：磅秤、电子台秤、电子天平、量筒、量杯、温度计、计时器等。	计量、测量

#### 4.3 感官要求

黄岩红糖烤糖感官要求应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求	检验方法
组织形态	块状、表面平整，内部颗粒均匀、状如蜂蛹	将样品置于洁净干燥白瓷盘中，目测其组织形态、色泽、杂质，鼻嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
色泽	具有原辅材料的颜色、有光泽	
滋气味	松脆爽口、香甜、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 4.4 理化指标

黄岩红糖烤糖理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/ (g/100g)	≤ 5	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

#### 4.5 污染物限量和真菌毒素限量

4.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.6 微生物指标

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品类的规定。

4.6.2 微生物限量应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项目	指标				检验方法
	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1					

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881等的要求。

### 5 检验规则

#### 5.1 原、辅料入库检验

原辅料入库前应由生产单位技术检验部门按4.1要求验收，合格后方可入库使用。

#### 5.2 出厂检验

### 5.2.1 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品，样品数不少于6袋（盒），样品量不少于500 g。样品分成2份。1份检验，1份备查。

### 5.2.2 出厂检验项目

每批产品应进行出厂检验，出厂检验项目为感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

## 5.3 型式检验

### 5.3.1 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品，样品数不少于10袋（盒），样品量不少于1 kg。样品分成2份。1份检验，1份备查。

### 5.3.2 型式检验项目

型式检验项目为本文件的全项目检验。正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 更改主要原辅料供应商时；
- c) 更改主要生产设备时；
- d) 停产三个月以上恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监管机构提出型式检验要求时。

## 5.4 组批

同一批原料、同一条生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一包装规格的产品为一批。

## 5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判定该批产品为合格品。

5.5.2 微生物指标有一项不合格，则判为不合格品，不应复检。

5.5.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

## 6 标志、标签、包装、运输、贮存

### 6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 产品所用的包装材料应清洁、卫生、环保、无毒、无害，并符合国家食品卫生标准和相关规定要求。包装应封口严密，包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8、GB/T 10004 的规定。

6.2.2 包装袋内不应放置任何与食品直接接触的非食用物品（放入的非食用物品如有独立包装，则为非直接接触。非食用物品上应标注“非食用”字样），但与食用方式有关且符合相关要求的餐饮具等物品除外。

### 6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

6.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

### 6.4 贮存

仓库应干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不应与有毒、有害物品共存放。

### 6.5 保质期

产品在本文件规定的条件下，因包装规格、包装材质的不同，保质期为3个月至12个月，具体见产品标签标示。

## 7 召回

应符合《食品召回管理规定》和国家有关规定。

## 8 制作工艺

### 8.1 米的膨化

采用气流膨化将米膨化成爆米花。将米放入膨化罐体，加热罐体并不断旋转罐体，使物料均匀受热，随着不断加热，罐内温度和压力逐步升高，当膨化罐内压力达到0.4 MPa时，将罐体盖子突然打开释放压力，制成膨化米。

### 8.2 熬糖

先把爆米花、植物油、红糖、麦芽糖、芝麻、桂花干等原辅料称好。将大锅烧热后，加入植物油、黄岩红糖和麦芽糖，用铲持续快速搅拌翻炒，加热至物料温度达150℃，物料略显焦黄色，制成混合糖浆。

### 8.3 混合

糖浆熬好时停止加热，立刻加入爆米花、芝麻、桂花干，铲子上下不停地翻炒，直到糖浆与爆米花完全均匀混合。

### 8.4 成型切制

将混合均匀的烤糖趁热出锅，倒入方框模具，然后用擀面杖擀平成型。趁热将方框模具拿开，用木尺和菜刀切条；切好的条再依一定宽度切成块；余温散去后包装。