

T/LHBSGX

龙海市白水贡糖协会团体标准

T/LHBSGX 0001—2021

地理标志产品 白水贡糖

Product of geographical indication-Baishui tribute sugar

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

2021 - ×× - ××发布

2021 - ×× - ××实施

龙海市白水贡糖协会

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》的规定起草。

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。

本文件由龙海市白水贡糖协会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

地理标志产品 白水贡糖

1 范围

本文件规定了地理标志产品 白水贡糖 (*Baishui tribute sugar*) 的术语和定义、产地范围、要求、检验方法、检验规则以及标签标识、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于原国家工商行政管理总局批准的地理标志证明商标“白水贡糖”对应的产品。

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 1532 花生

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

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 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

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第75号（2005）《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第123号（2009）《食品标识管理规定》

3 术语和定义

3.1

白水贡糖 *Baishui tribute sugar*

本标准第4章规定的生产地域范围内生产，以精选优质地产的花生仁、白砂糖、麦芽糖为主要原料，经过选料、炒花生、脱膜、熔糖、拌料、捶打、备馅、压片、包馅、切块、包装等十一道工序制成，产品质量符合本标准要求的贡糖。

4 产地范围

白水贡糖生产地域范围限于龙海市白水镇行政区域内的15个行政村和一个镇办农场，产地范围图见附录A。

5 要求

5.1 自然环境

产地地域属亚热带海洋性季风气候，气候温暖，冬少严寒，夏少酷暑，光能、热量丰富，雨量充沛，日照时数较长，年均实际日照数 2100 小时以上，年平均气温 21℃，无霜期长达 330 天，年平均降雨量 1450mm。地形多平原，位于九龙江下游冲积平原，境内多低丘沙质土壤，适宜花生生长，种植花生历史悠久，栽培经验丰富，产量较高。

5.2 原辅材料要求

5.2.1 花生仁：选用白水镇本地农民所种的早季花生米为原料，颗粒基本一致，无发霉变质、无小粒碎角，无半边给虫咬过，还应符合 GB/T 1532 的要求。

5.2.2 白砂糖：选用漳州糖厂的“玉兰”牌粗花白糖，还应符合 GB 13104 的要求。

5.2.3 麦芽糖：选用白水镇本地三美和东园乡路边村的正糯米熬煮软膏，还应符合 GB/T 20883 的要求。

5.2.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

5.2.5 其他原辅料：应符合相关标准的要求。

5.3 质量要求

5.3.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求及检验方法

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，颜色基本均匀	按感官要求进行目测、味觉和嗅觉检验。
滋味、气味	香酥诱人，入口自化，不留渣屑，香甜可口	
组织形态	块形基本完整，大小基本均匀	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标及检验方法

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	样品前处理见GB 19300 附录 B, 按GB 5009.229中规定的方法测定
过氧化值, g/100g	≤ 0.50	样品前处理见GB 19300 附录 B, 按GB 5009.227中规定的方法测定

5.3.3 污染物限量和真菌毒素限量

污染物限量应符合GB 2762中坚果及籽类的规定。真菌毒素限量应符合GB 2761中对坚果及籽类的规定。

5.3.4 微生物指标

产品的微生物指标应符合 GB 19300 的规定。

5.3.5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。食品添加剂品种使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。食品添加剂的检验应遵守相应的国家标准和行业标准的规定。

5.3.6 净含量

按照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》的规定执行。按 JJF 1070 规定的方法测定。

5.3.7 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一批投料、同一生产线、同一生产班次、同一规格的产品为一批次。

6.2 产品出厂

每批产品必须经本企业质检部门按本标准规定的方法检验合格, 并出具合格证后方准出厂。

6.3 抽样

随机抽取样品, 样品量不少于2kg, 且不少于16个独立包装。所抽取样品分为2份, 约1/2为检验样品, 约1/2 封存, 保留备查。

6.4 检验类型

6.4.1 检验分类: 分为出厂检验和型式检验。

6.4.2 出厂检验项目: 感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4.3 型式检验项目为本标准所规定的全部项目,一般情况下每六个月进行一次。有下列情况之一时,也应进行型式检验。

- a) 新产品投产时;
- b) 主要原料来源、关键工艺或生产设备有明显改变可能影响产品质量时;
- c) 连续停产三个月以上,重新恢复生产时;
- d) 产品质量出现明显波动时;
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果中微生物指标有1项不符合产品标准规定,判该批产品为不合格品。

6.5.3 检验结果中除微生物指标外,其他项目不符合本标准规定,可在原批次产品中加倍抽样复检一次,复检结果合格时,判该批产品为合格品;复检结果仍有一项或一项以上不合格,判该批产品为不合格品。

7 标志标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志标签

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定,标签应符合GB 7718、GB 28050、国家质量监督检验检疫总局(2009)第123号令和国家其他法律法规的规定。

7.2 包装

内包装用食品包装容器与材料应符合GB 9683、GB 4806.7的要求;运输包装材料用瓦楞纸箱或其他包装箱应符合相应标准的质量要求和国家的有关规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应在清洁、通风、干燥、阴凉的条件下贮存,不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品同库混存。

附录 A
(规范性附录)
白水贡糖产地范围区域图

白水贡糖产地范围区域图见下图：

图A.1 白水贡糖产地范围区域图

