ICS 67.180.10
CCS X33

T/PHTCX

平 和 县 特 产 协 会 团 体 标 准

T/PHTCX 0009—2023

地理标志产品 山格查某囡仔肉（山格生仁糖）

2023－XX－XX 发布　　2023－XX－XX 实施

平和县特产协会发布

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。

本文件由平和县特产协会提出并归口。

本文件起草单位：平和县特产协会、漳州市美嘉味食品有限公司、农好康（福建）数字科技集团有限责任公司、中宝（福建）食品科技有限公司、漳州市平和县大溪名优农产品有限公司、福建领峰食品有限公司、福建鹿辰食品有限公司。

本文件主要起草人：张国雄、游艺红、林亚梅、陈军辉、陈东凤、龚伟平、胡海龙。

地理标志产品　山格查某囡仔肉（山格生仁糖）

1　范围

本文件规定了地理标志产品 山格查某囡仔肉（山格生仁糖）的术语和定义、产地范围、要求、检验规则以及标志、包装、运输、贮存及保质期的要求。

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“山格查某囡仔肉”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 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 4806.7　食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3　食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
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 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 17399 食品安全国家标准 糖果
GB 17403 食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范
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
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

山格查某囡仔肉（山格生仁糖）

采用产地地域出产的麦芽糖饴、花生仁、山柑、白砂糖、淀粉等原料，通过精细配比生产加工的纯手工制品，产品呈颗粒状，似圆非圆、似方非方的不规则形状的淀粉型凝胶糖果。

4 产地范围

山格查某囡仔肉（山格生仁糖）生产地域范围：福建省平和县山格镇。幅员面积约为177.2平方公里（东经116°53′至117°31′，北纬24°02′至24°35′），产地范围图见附录A。

5 要求

5.1 自然环境

该区域属亚热带海洋性气候，温、湿度适中，年均日照1800小时以上，年平均气温约24℃，年均降雨量约1900毫米；无霜期338天。地形特征明显，青山绿水无污染，水土条件独特。该地域生产的山柑、花生仁、麦芽糖饴和水，是山格查某囡仔肉（山格生仁糖）独特品质的保证。

5.2 质量要求

5.2.1 原辅料要求

麦芽糖饴采用产地地域出产的正糯米熬煮软膏，还应符合 GB/T 20883 的要求。花生仁选用产地地域出产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。本地产的山柑应符合新鲜、无蛀虫、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。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。生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.2 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	粉白如肉。	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态及杂质。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
滋味与气味	香甜可口，无异味，口感柔韧，富有弹性，极耐咀嚼。	
组织形态	产品呈颗粒状，似圆非圆、似方非方的不规则形状，如手指头一般大小，颗粒均匀，表面可有少量均匀熟淀粉，触之手感滑爽。	
杂质	无正常视力可见外来异物。	

5.2.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2　理化指标及检验方法

单位为克每百克

项目	指标	检验方法
干燥失重	≤18.0	GB 5009.3
还原糖（以葡萄糖计）	≥10.0	GB 5009.7

5.2.4　食品安全指标

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。微生物限量应符合 GB 17399 的规定。

5.2.5　净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF 1070的规定执行，采取称重销售的产品按相关规定执行。

5.2.6　食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

5.2.7　生产加工过程卫生要求

应符合 GB 17403 和 GB 14881 的规定。

6　检验规则

6.1　批次

同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同规格产品为一个批次。

6.2　检验分类

6.2.1　出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门进行，检验项目包括感官要求、净含量、干燥失重、还原糖、菌落总数（备注：抽样从每批产品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验需求）。

6.2.2　型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验。检验项目为本标准中规定的全部项目。

a)　新产品投产前；
b)　停产三个月及以上，恢复生产时；
c)　正式生产中，原料、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；
d)　出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
e)　国家市场监管机构提出要求时。

6.3　判定规则

6.3.1 检验结果全部符合标准规定，则判该批产品为合格。

6.3.2 检验结果中微生物指标有任意一项不合格，判定该批产品为不合格。其它指标若不合格，可以在原批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行复验，复验结果仍不符合本标准规定的，则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存及保质期

7.1 标志

定量预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品用食品包装用塑料袋（罐）或复合食品包装袋，食品包装用塑料材料应符合 GB 4806.7 的规定，复合食品包装袋应符合 GB 9683 的规定。

7.3 运输

运输工具必须洁净，严禁与有毒、有害、有异味物品混运，运输过程中应轻拿轻放，避免受潮、受压、暴晒。

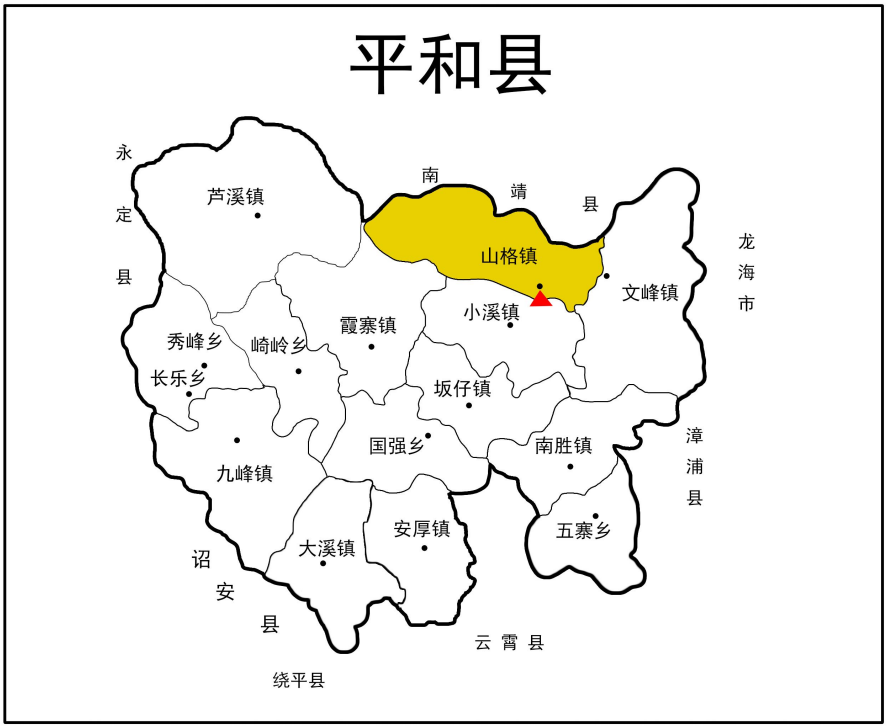
7.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的场所，不得兼存有毒有害、有异味的物品，产品需离墙离地存放。

7.5 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件下，未经启封的产品自生产之日起保质期见包装标识。

附　录　A
（规范性附录）
山格查某囡仔肉（山格生仁糖）产地范围区域图

山格查某囡仔肉（山格生仁糖）产地范围区域图见下图：

图A.1 山格查某囡仔肉（山格生仁糖）产地范围区域图