ICS 67.020
CCS X 28

团　　体　　标　　准

T/CZBXBZ 010—2024
代替 T/CZBXBZ 010—2013

龙湖炖糕（云片糕）

2024-01-01 发布　　2024-01-01 实施

潮州市标准化协会　　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。

本文件由潮州市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：潮州市食品检验检测中心、潮州市标准化协会、潮州市龙湖镇宏兴副食凉果厂、潮州市潮安区梨利食品厂、潮州市潮安区龙湖良旺食品厂、潮州市潮安区龙湖瑞源饼食店、潮州市潮安区龙湖龙利食品厂、潮州市潮安区龙湖镇永佳食品厂、潮州市潮安区拱合食品厂。

本文件主要起草人：姚柔娇、吴国典、蔡洁、卢小婉、陈俊聪、黄少芝、张跃龙、蔡孟权、石立嘉、刘晓桐、许宏辉、陈泽钿、许文彬、黄立武、李烈文、陈永青、黄泽永。

本文件代替T／CZBXBZ 010—2023。

本文件的历史版本发布情况：2023年10月13日首次发布为T／CZBXBZ 010—2023。2024年1月1日第一次修订。

龙湖炖糕（云片糕）

1 范围

本文件规定了龙湖炖糕（云片糕）的产品分类、原辅料、加工工艺、技术要求、检验规则、标签和标志、包装、贮运、销售的要求。

本文件适用于潮州市辖区内龙湖炖糕（云片糕）的生产加工和销售，不包括现制现售的产品。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
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 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

龙湖炖糕（云片糕）

以糯米或糯米粉为主料，添加白砂糖、食用葡萄糖或麦芽糖浆，添加或不添加食用植物油和食品添加剂、以及各种果仁、凉果等中的一种或几种为辅料做夹心，经配料、润糖、调粉、添加夹心、制糕坯、蒸制炖化成型、冷却、切片、包装而成的具有潮州特色的熟粉类糕点（龙湖炖糕（云片糕）实物图见附录A）。

4 产品分类

产品根据原料组成不同分为夹心和不夹心两类。

云片糕（不夹心）：由糯米粉、白砂糖、食用葡萄糖或麦芽糖浆、添加或不添加食用植物油和食品添加剂等原辅料加工制成的。

云片糕（夹心）：由糯米粉、白砂糖、食用葡萄糖或麦芽糖浆，添加或不添加食用植物油和食品添加剂，以及各种果仁、凉果等中的一种或几种为辅料做夹心加工制成的。

5 原辅料

5.1 糯米、糯米粉应符合GB 2715的规定。
5.2 白砂糖应符合GB 13104的规定。
5.3 食用葡萄糖、麦芽糖浆应符合GB 15203的规定。
5.4 食用植物油应符合GB 2716的规定。
5.5 芝麻、核桃仁等籽类或果仁食品应符合GB 19300的规定。
5.6 凉果应符合GB 14884的规定。
5.7 食品添加剂及其它辅料应符合相关食品标准和有关规定。

6 加工工艺

6.1 加工过程基本要求

应符合GB 8957的规定。

6.2 流程

备糕粉→润糖→调粉→加夹心→制糕坯→蒸制（炖糕）→冷却→切片→包装。

6.3 制作程序

6.3.1 备糕粉

糯米经炒熟碾成所需粗细的粉末状，或直接以熟制糯米粉为主要原料。

6.3.2 润糖

将白砂糖、食用葡萄糖或麦芽糖浆、或添加食用植物油等按一定比例加水熬煮、搅拌至返砂均匀，放入缸中陈化，使其互相浸透，此为润糖。一般糖与水的比例为2:1。润糖放置1 d以上，备用。

6.3.3 调粉

取适量熟制糯米粉与润好的糖混合搅拌。

6.3.4 加夹心

加入芝麻、核桃仁等各种果仁、或各种凉果等辅料作为夹心。

6.3.5 制糕坯

将调粉后物料放入模具内，铺开后压平形成糕坯。

6.3.6 蒸制（炖糕）

将糕坯切成条状，将表面压平，连同糕模放入热水锅内炖制。在水温50 ℃～60 ℃下炖制5 min～6 min取出；或在水温80 ℃～90 ℃下炖制1.5 min～2 min取出。

6.3.7 冷却

将蒸制好的炖糕脱模，在常温环境下冷却。

6.3.8 切片

将冷却好的炖糕切成连刀片，切片薄而匀。

6.3.9 包装

切片后，随切随即包装。

7 技术要求

7.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	色泽均匀，具有该品种应有的色泽特征	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	味纯正，具有本产品特有的滋味和气味，无异味	
组织状态	外形整齐，具有该品种应有的形态特征；粉料细腻，紧密不松散，粘结适宜，不粘片，具有该品种应有的组织特征。无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

7.2 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）	≤	25.0	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）（g/100g）	≤	65.0	GB/T 23780
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
注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。			

7.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762规定。

7.4 微生物限量

7.4.1 预包装食品致病菌限量应符合GB 29921中粮食制品的规定。散装即食食品致病菌限量应符合GB

31607的规定。

7.4.2 微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/（CFU/g） ≤	150				GB 4789.15

[a]样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

7.5 食品添加剂和食品营养强化剂

7.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

7.5.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

7.6 净含量

预包装食品净含量应符合国家市场监督管理总局令 2023年第70号的要求；检验方法按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

同品种、同一批投料生产、同一规格的产品为一检验批次。

8.2 抽样方法和抽样量

从生产线或成品库内随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的要求。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每年至少进行一次，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）正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

c）产品停产六个月以上，恢复生产时；

d）出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e）国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

8.4.2 型式检验项目包含第7章规定的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品合格。

8.5.2 检验结果中有一项（或一项以上）不符合本文件要求时，判该批产品不合格。

8.5.3 感官要求检验中如有异味、污染、霉变、外来杂质或微生物指标有一项不合格时，则判为该批产品不合格，不得复检。其他项目检验结果不符合本文件要求时，采用备样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

9 标签和标志

9.1 产品标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

9.2 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10 包装

10.1 与食品直接接触的包装材料和包装容器应符合相关食品安全标准要求。

10.2 直接接触食品的包装应完整、封口严密，无破损。

10.3 包装应符合GB 23350的规定。

11 贮运

11.1 产品应存放于阴凉、干燥、通风的仓库中，离地离墙不小于10 cm。不得露天存放，不得与有毒、有害物品一起堆放。必要时，库房应设温度和湿度控制装置。

11.2 运输工具必须清洁、干燥，避免产品雨淋、受潮、暴晒变质；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，搬运起卸时应轻拿轻放。

12 销售

产品应在温湿度适宜的环境中销售。

附录 A
（资料性）
龙湖炖糕（云片糕）实物图

图 A.1～图 A.2 龙湖炖糕（云片糕）的实物图。

图 A.1 龙湖炖糕（无夹心云片糕）

图 A.2 龙湖炖糕（夹心云片糕）