

ICS 67.060

CCS X 28

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—XXXX

绿豆糕

Green bean cake

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部 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。

本文件由全国焙烤制品标准化技术委员会（SAC/TC488）提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

# 绿豆糕

## 1 范围

本文件规定了绿豆糕的原料、感官、理化、安全和净含量的要求，描述了相应的试验方法，规定了生产加工过程、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的内容，并给出了便于技术规定的分类。

本文件适用于绿豆糕的生产、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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

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/T 10462 绿豆

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局[2023]第70号令）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**绿豆** green beans

豆科草本植物栽培绿豆荚果的种子。根据种皮颜色可分为明绿豆、黄绿豆、灰绿豆。

[来源：GB/T 22515-2008，2.2.5.12]

### 3.2

**绿豆糕** green bean cake

以绿豆或绿豆制品为原料，添加或不添加食糖、水、食用油脂、食品添加剂、食品营养强化剂等其他配料，经熟制、成型等工艺加工而成的糕点。

### 3.3

绿豆含量 content of mung beans

绿豆质量占成品质量的百分数。

## 4 分类

### 4.1 分类原则

按产品特色分为京式绿豆糕、滇式绿豆糕、新式绿豆糕。

### 4.2 京式绿豆糕

以北京地区制作工艺和风味特色为代表的，以绿豆为原料，添加（或不添加）豌豆粉、糖、水等其他配料，经煮豆、晾晒、脱皮、磨粉、拌料、压模成型和蒸制等工序制成的细腻、绵松的糕点。

### 4.3 滇式绿豆糕

以云南地区制作工艺和风味特色为代表的，以绿豆、糯米为原料，添加（或不添加）糖、食用油脂等其他配料，经煮豆、炒制、磨粉、搅拌混合、成型等工序制成的细腻、油润的有馅糕点。

### 4.4 新式绿豆糕

以绿豆为原料，添加（或不添加）糖、水、食用油脂、芸豆、豌豆、奶油等其他配料，经蒸煮、脱水、炒制、成型、烘烤（或不烘烤）等工序制成的细腻、爽滑的糕点，如绿豆糕、绿豆冰糕等。新式绿豆糕按加工工艺分为无馅绿豆糕和有馅绿豆糕。

## 5 要求

### 5.1 原料

5.1.1 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。

5.1.2 其他原料：应符合相关标准和有关规定。

### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
组织形态	外形完整，组织细腻，夹馅产品层次分明，包馅产品不漏馅
滋味、气味	具有绿豆的清香味，及该产品特有的滋味和气味，无异味
杂质	无正常视力可见异物

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

单位为克每百克

项 目	指 标			
	京式绿豆糕	滇式绿豆糕	新式绿豆糕	
			无馅	有馅
绿豆含量 $\geq$	50	15	20	15
水分 $\leq$	20	10	/	
总糖 $\leq$	40			
脂肪 $\leq$	5	30	15	

#### 5.4 安全要求

酸价、过氧化值、污染物限量、微生物限量、食品添加剂和食品营养强化剂的使用应符合GB 7099的规定。

#### 5.5 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 6 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 14881和GB 8957的规定。

### 7 试验方法

#### 7.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下色泽和外形，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。

#### 7.2 绿豆含量

按附录A规定的方法计算，生产企业应保存生产记录。

#### 7.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 7.4 总糖

按GB/T 23780规定的方法测定。

#### 7.5 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

#### 7.6 安全要求

按相应食品安全标准方法检验。

## 7.7 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

### 8.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的要求。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品出厂前应进行检验，检验合格后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分。新式绿豆糕应定期检验菌落总数、大肠菌群。

### 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时，每半年应进行一次型式检验，但有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试验鉴定时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 相关监管部门提出进行型式检验的要求时。

8.4.2 型式检验项目应包括本文件第5章规定的项目。

### 8.5 判定规则

#### 8.5.1 出厂检验判定

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本文件规定要求的，判该批为合格产品。

8.5.1.2 出厂检验项目如有1项（微生物指标除外）不符合本文件规定要求，可在抽样批次中加倍抽样复验，复验后仍不符合本文件规定的，判该批为不合格产品。如有2项（微生物指标除外）不符合本文件的规定，判为不合格产品，不应复验。

8.5.1.3 微生物指标有1项不符合本文件规定，则判该批产品为不合格产品，不应复验。

#### 8.5.2 型式检验判定

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件规定要求的，判该批为合格产品。

8.5.2.2 型式检验项目不超过3项（含3项，微生物指标除外）不符合本文件规定，可以加倍抽样复验。复验后仍有1项不符合本文件规定的，判该批为不合格产品。型式检验项目超过3项不符合本文件规定的，判该批为不合格产品，不应复验。

8.5.2.3 微生物指标有1项不符合本文件规定，判为不合格产品，不应复验。

## 9 标签、标志

- 9.1 预包装食品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，产品标签上应标示产品分类和绿豆含量。
- 9.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 10 包装

- 10.1 包装要求应符合 GB 23350 的规定，包装材料应符合相关标准的规定。
- 10.2 单件包装应完整，封口严密，不破损，内容物无裸露现象。
- 10.3 包装箱应牢固、整齐、完整、无破损，且外表清洁。

## 11 运输和贮存

- 11.1 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。
- 11.2 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响。不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。

## 12 标准的实施

本文件实施之日前生产的绿豆糕准许销售至保质期结束。

本文件实施之日前印刷的绿豆糕包装等，自本文件实施之日起第13个月开始应满足本文件的要求。

附 录 A  
(规范性)  
绿豆糕含量计算方法

A.1 绿豆含量计算公式

绿豆含量 (X) 以克每百克 (g/100g) 表示, 按公式 (1) 计算:

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100 \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

$m_1$ —原料中绿豆的质量, 单位为千克 (kg);

$m$ —成品质量, 单位为千克 (kg)。

A.2 以绿豆馅为例

假设生产 100kg 绿豆糕的配料: 绿豆馅料 80kg, 绿豆馅料中绿豆含量为 60%。

该绿豆糕中绿豆含量按公式 (A.1) 计算:

$$\text{绿豆含量} = \frac{80 \times 60\%}{100} \times 100$$

该绿豆糕中绿豆含量为 48%。

---