

《绿豆糕》行业标准（征求意见稿）编制说明

一、工作简况

1、任务来源

根据工业和信息化部办公厅关于印发 2023 年第一批行业标准制修订和外文版项目计划的通知（工信厅科〔2023〕19 号），《绿豆糕》（项目编号：2023-0488T-QB）列入行业标准制定项目计划，主要起草单位：中国焙烤食品糖制品工业协会、浙江五芳斋实业股份有限公司等，计划应完成时间 2025 年 4 月。

2、主要工作过程

（1）起草（草案、论证）阶段

计划下达后，为充分发挥有关部门和企业的作用，增强标准的实用性和科学性，中国焙烤食品糖制品工业协会（以下简称“中焙糖协”）于 2023 年 7 月征集了标准起草单位，组建起草工作组共同完成标准的制定工作。起草组向绿豆糕生产企业发放调查表，收集相关数据和意见，了解企业在执行 T/CABCI 01-2018《绿豆糕》团体标准中存在的主要问题。

2023 年 8 月 31 日，中焙糖协在江西省鹰潭市组织召开的《绿豆糕》行业标准制定工作启动会，来自起草工作组的 20 余位专家和代表参加了会议。会上，张九魁理事长介绍了《绿豆糕》行业标准的制定背景及立项情况；南京市食品药品监督检验院汪海萍科长介绍绿豆糕抽检中有关情况；中焙糖协技术法规委员会魏立立秘书长介绍了《绿豆糕》标准制定的工作计划及前期收集的意见和数据情况。根据会前收集的产品数据和意见，起草工作组对标准文本草案进行了充分的讨论，确定了《绿豆糕》的术语和定义、分类、理化指标等主要内容，会议明确了下一步工作安排。会后，协会秘书处将根据会议确定的统一意见，修改完善标准文本并发给各起草单位。

2023 年 9 月~2024 年 2 月，起草工作组按照工作计划查找相关标准资料，收集绿豆糕相关产品及相关产品数据，通过电话、邮件、微信等多种方式开展标准文本相关意见讨论。2024 年 3 月~5 月，调研走访五芳斋、知味观、恒华、月中桂、麒月香等企业，了解绿豆糕生产工艺及对标准的有关建议，并再次收集了绿豆糕相关数据。2024 年 6 月，起草工作组完成《绿豆糕》行业标准征求意见稿，并提交全国焙烤制品标准化技术委员会公开征求意见。

（2）征求意见阶段

（3）审查阶段

（4）报批阶段

3、主要参加单位和工作组成员及其所作的工作等

本标准由全国焙烤制品标准化技术委员会归口，中国焙烤食品糖制品工业协会牵头组织起草。

起草单位：略

起草人：略

二、标准编制原则和主要内容

1、标准编制原则

本标准的制定符合产业发展的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则以及标准的目标、统一性、协调性、适用性、一致性和规范性原则来进行本标准的制定工作。

本标准依据《食品安全法》、《标准化法》、《工业和信息化部行业标准制定管理办法》、GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》、GB/T 20000《标准化工作指南》系列标准、GB/T 20001《标准编写规则》系列标准等编写。本标准制定过程中，主要参考了以下标准或文件：

2、标准主要内容的论据

2.1 范围

绿豆糕是中式糕点的传统代表产品，是以绿豆为原料制作出来的。近年来，市场监管部门在对此类产品监督检查时，发现市场上出现有的产品虽然名称叫绿豆糕，但是配料中却没有绿豆成分，存在虚假标注、欺骗消费者的现象。为规范绿豆糕产品，引导行业健康持续发展，2018年中焙糖协发布了T/CABCI 001-2018《绿豆糕》团体标准，但团体标准属于自愿采用的标准，具有局限性，无法达到提高绿豆糕产品质量及品质的需求，因此制定行业标准。

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。本文件不适用于含绿豆馅的绿豆饼。

2.2 规范性引用文件

按照GB/T 1.1-2020的要求，列出标准正文中提及的规范性引用文件。

2.3 术语和定义

本章对“绿豆”、“绿豆糕”和“绿豆含量”进行了明确定义。

(1) 绿豆

GB/T 22515-2008《粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品》中 2.2.5.12 已对绿豆有明确的定义：“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”，本标准直接引用。

(2) 绿豆糕

据了解，目前市场上绿豆糕的生产原料有绿豆或脱皮绿豆或绿豆馅、食糖、食用油脂、等，一般为熟粉类糕点。

根据绿豆糕的生产原料及生产工艺，将绿豆糕定义为：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) 绿豆含量

目前，市场上关于绿豆糕中绿豆含量有不同理解，有的产品标称的绿豆含量是去除糖和油脂成分后计算的含量；有些则是绿豆占配料总质量的百分比。为避免理解不一致，造成市场混乱，管理部门难以监管，并根据行业实际情况，本标准明确了绿豆含量的计算方法，绿豆含量的定义为：绿豆质量占成品质量的百分数。

2.4 产品分类

关于产品分类，起草组反复讨论后，认为特色分类不宜太细，应重点考虑目前市场上存在的主流产品，此外，参考了由中国轻工业出版社出版的《中国烘焙食品大辞典（产品及工艺分册）》，并考虑了各地域的产品特点，本标准按产品特色分为京式绿豆糕、滇式绿豆糕、新式绿豆糕，并分别阐述各类绿豆糕地域特色、原料、加工工艺、口感等。

(1) 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。

(2) 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。

(3) 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。

2.5 要求

(1) 原料

本条款规定了生产绿豆糕所使用的原料的要求。GB/T 10462-2008《绿豆》规定了绿豆的相关术语好定义、分类、质量要求和卫生要求、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、储存和运输要求。绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

鉴于制作绿豆的其他原料（油脂及其制品、糖等）较多，不再一一列出原料要求，其他原料要求规定为“应符合相关标准的规定”。

(2) 感官要求

此条款规定了绿豆糕产品的色泽、组织形态、滋味和气味、杂质等项目。绿豆糕产品种类多样，且随着市场变化不断会出现新的品类，因此不宜在标准中规定具体的感官要求，企业可根据产品品种的实际自行规定具体的感官要求。

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

(3) 理化要求

现有绿豆糕产品的理化指标，根据工艺的不同，分别符合 GB/T 20977-2007《糕点通则》中“4.4 表 6”中“其他烘烤类糕点”或“其他熟粉糕点执行”，水分、脂肪指标差异较大，且无绿豆含量要求。本次行业标准制定参考中焙糖协团体标准 T/CABCI 001-2018《绿豆糕》中理化指标，见表 2。

表 2 T/CABCI 001-2018《绿豆糕》中理化指标

项 目		指 标	
		无馅绿豆糕	带馅绿豆糕
绿豆含量/(%)	≥	25	15
水分/(g/100g)	≤	35.0	
总糖/(g/100g)	≤	45.0	
脂肪/(g/100g)	≤	15.0 (其中, 滇式绿豆糕≤30.0)	

①绿豆含量

产品中绿豆含量是本标准的重要指标，但不是绿豆含量越高越好，还要看该产品市场的

接受程度。尤其是近些年，生产企业根据消费者的喜好研发出各种各样的绿豆糕，起草组收集国内有代表性的绿豆糕数据，并对该指标进行了反复讨论，本标准最终确定：京式绿豆糕中绿豆含量不低于 50%（京式绿豆糕为无馅绿豆糕）；滇式绿豆糕中绿豆含量不低于 15%（滇式绿豆糕为有馅绿豆糕）；新式绿豆糕（无馅）绿豆含量不低于 25%，新式绿豆糕（有馅）绿豆含量不低于 15%。

此外，考虑到绿豆糕产品的原料一般为绿豆、水、食糖、食用油脂及其制品，本标准规定了绿豆糕的“水分”、“总糖”和“脂肪”理化指标，这 3 项指标可有效的保障绿豆糕产品质量。

②京式绿豆糕

本次共收集了 11 个京式绿豆糕产品数据。水分含量 15 g/100g~21.2 g/100g，平均值 17.3 g/100g。总糖含量 1.9g/100g~37.2g/100g，因样品中有无糖产品，剔除无糖产品，平均值为 35.8g/100g。脂肪含量 0.1g/100g~0.4g/100g，平均值 0.3 g/100g。本标准规定京式绿豆糕水分含量 ≤ 20 g/100g，总糖含量 ≤ 40 g/100g，脂肪含量 ≤ 5 g/100g。

③滇式绿豆糕

本次共收集了 30 个滇式绿豆糕产品数据。水分含量 2.5g/100g~8.6g/100g，平均值 5.9g/100g。总糖含量 25.9g/100g~33.7g/100g，平均值为 29.2g/100g。滇式绿豆糕配料同其他绿豆糕差异较大，添加的油脂较多，脂肪含量 26.1g/100g~28.9g/100g，平均值 27.5g/100g。本标准规定滇式绿豆糕水分含量 ≤ 10 g/100g，总糖含量 ≤ 40 g/100g，脂肪含量 ≤ 30 g/100g。

④新式绿豆糕

目前，新式绿豆糕是市场上的主流产品。本次共收集了 28 个新式绿豆糕产品（包括绿豆冰糕）数据。水分含量 17.1g/100g~42 g/100g，平均值 25.7 g/100g。从数据可以看出，新式绿豆糕水分差异较大，且部分收集的绿豆冰糕在储存运输及售卖环节均采用冷链方式确保产品质量安全，本标准不限定新式绿豆糕水分。总糖含量 2.4g/100g~39.4g/100g，因样品中有无糖产品，剔除无糖产品，平均值为 29.7g/100g。脂肪含量 0.6g/100g~15.9g/100g，平均值 7.5g/100g。本标准规定新式绿豆糕总糖含量 ≤ 40 g/100g，脂肪含量 ≤ 15 g/100g。

以产品结果为依据，同时充分考虑到产品的实际情况，经起草组认真讨论，确定理化指标见表 3。

表3 理化指标

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/ (g/100g)	≥	50	15	20	15
水分/ (g/100g)	≤	20	10	/	
总糖/ (g/100g)	≤	40			
脂肪/ (g/100g)	≤	5	30	15	

(4) 安全要求

由于绿豆糕产品属于糕点，因此食品安全指标应符合 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》的规定。

(5) 净含量

为保障消费者和生产者、销售者的合法权益，国家市场监督管理总局第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》，规范定量包装商品的计量监督管理，因此本标准规定：“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。

2.6 生产加工过程

为了在生产过程中更好的控制产品质量，本标准规定了生产加工过程应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和 GB 8957《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》的规定。

2.7 试验方法

本标准规定了“感官要求”“水分”、“总糖”、脂肪”、“净含量”项目的检验方法，依据国家、行业等相关标准进行检验。因为没有“绿豆含量”检测方法，无法通过试验的手段检测该指标，因此绿豆含量的检验为“按附录 A 规定的方法计算，生产企业应保存生产记录。

(1) 感官要求

参考 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》中感官要求检验方法，本标准规定为：将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽和组织状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。

(2) 水分

按 GB 5009.3-2010《食品安全国家标准 食品中水分的测定》规定的方法测定。

(3) 总糖

按 GB/T 23780-2009 《糕点质量检验方法》规定的方法测定。

(4) 脂肪

按 GB 5009.6-2016 《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》规定的方法测定。

(5) 净含量

JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定了定量包装商品净含量计量检验过程的抽样、检验和评价等活动的要求和程序。净含量检验方法按 JJF 1070 规定的方法测定。

2.8 检验规则

本标准在检验规则中规定了“组批”、“抽样方法和数量”、“出厂检验”、“型式检验”和“判定规则”等 5 部分内容。

(1) 组批

根据产品实际生产情况，确定同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

(2) 抽样方法和数量

参考《食品安全抽样检验管理办法》第十五条规定：“抽样数量原则上应当满足检验和复检的要求”，抽样方法和数量规定为：从每批产品中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

(3) 出厂检验

成品出厂前应经检验部门逐批检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分；应定期检验菌落总数、大肠菌群。

(4) 型式检验

正常生产时，每半年应进行一次型式检验，同时也规定了 5 种其他需要型式检验的情况。

(5) 判定规则

分别对出厂检验和型式检验的判定规则做出了具体的规定。

2.9 标签

标签应符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。运输包装的标志应符合 GB/T 191《包装储运图示标志》的规定。

本标准与食品安全国家标准保持一致，规定标签内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；此外，为了充分体现绿豆糕产品特点，本标准还规定了产品标签应标示产品分类和绿豆

含量。

2.10 包装

包装要求应符合 GB 23350《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》的规定；包装材料应符合相关标准的规定，如 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》等标准的规定。

2.11 运输和贮存

参考 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（征求意见稿），规定为：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。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。

2.12 附录 A

规定了绿豆含量的计算方法，并举例。

三、主要试验（或验证）情况

本标准不涉及分析方法确定。本标准收集的数据是为了了解当前市场上产品技术指标与标准的适用性。

四、标准涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

五、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况。

《绿豆糕》行业标准为该类生产企业提供了生产依据，在规范市场秩序、提升产品质量和生产水平、保护消费者和企业的合法权益等方面发挥了不可替代的作用，该行业标准的制定对产业发展起到了支撑作用。

六、与国际、国外对比情况

本标准没有采用国际标准。

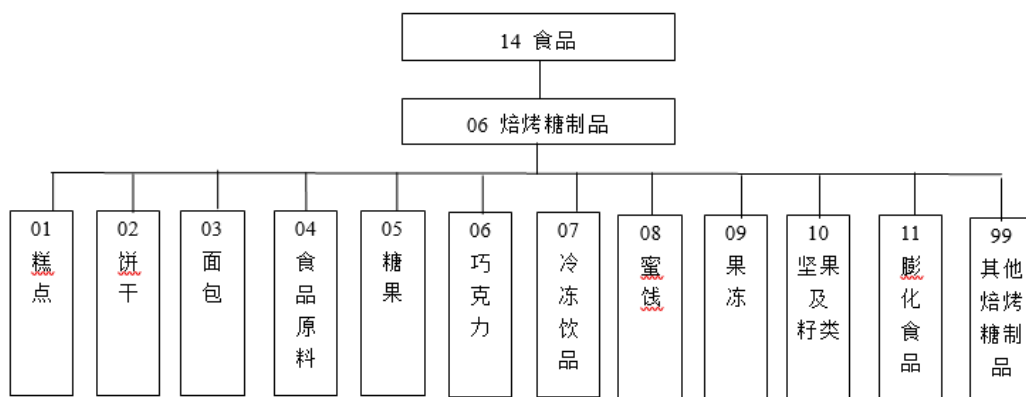
本标准制定过程中未查到同类国际、国外标准。

本标准制定过程中未测试国外的样品、样机。

本标准水平为国内领先水平。

七、在标准体系表中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本专业领域的标准体系框架如图。



本标准属于标准体系中“14 食品—06 焙烤食品糖制品—01 糕点”。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、标准性质的建议说明

建议本标准的性质为推荐性行业标准。

十、贯彻行业标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布 6 个月后实施。

十一、废止现行相关标准的建议

无

十二、其他应予说明的事项

无

标准起草工作组

2024 年 6 月 25 日