

《沙琪玛质量通则》国家标准（征求意见稿）编制说明

（一）工作简况

根据《国家标准化管理委员会关于下达 2023 年第一批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》（国标委发〔2023〕10 号），项目计划号为 20230269-T-601，项目名称为《沙琪玛质量通则》。该项目是对 GB/T 22475-2008《沙琪玛》国家标准的修订。该项目由中国商业联合会提出，全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会（SAC/TC488/SC1）归口。项目批复后，SAC/TC488/SC1 秘书处组织东莞徐记食品股份有限公司等相关单位成立了标准起草工作组，启动标准的起草工作。

起草组根据秘书处的计划安排，查阅了大量资料，并对目前国内的沙琪玛生产企业和市场情况进行了调研，根据掌握的情况在原有的标准的基础上进行了补充、修改、完善，形成了新的标准草案。

2023 年 5 月，在广东中山召开了《沙琪玛质量通则》国家标准第一次起草工作组会议，会上起草工作组的代表结合各自企业实际生产情况和目前国内沙琪玛行业的发展趋势对标准“草案”进行了认真细致的研究和讨论，主要内容包括以下几方面：

1. 对原有标准的术语和定义进行了修改和完善，拓宽了原料和熟制工艺的范围；
2. 新增了糖浆的定义，以区分沙琪玛专用糖浆与俗称糖浆的区别；
3. 新增了产品质量等级及对应的理化指标；
4. 删除了羧基价项目；
5. 根据国家标准委食品质量标准清理整顿的原则，将除检测方法以外的食品安全国家标准全部不在新修订的标准中直接引用；

6. 标签增加了要求注明质量等级；

7. 增加了包装的要求；

8. 增加了储存及运输的要求；

起草组成员单位按照第一次会议讨论的内容积极发表意见，起草组根据各生产企业提供的资料，对标准“草案”进行了再次修改完善，形成“征求意见稿”。

（二）国家标准编制原则、主要内容及其确定依据

标准起草遵循“实用性、科学性、规范性、前瞻性”的原则，依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》、综合考虑我国沙琪玛相关生产企业的技术水平和目前市场相关产品的质量水平，在确保符合相关食品安全要求的前提下，充分考虑沙琪玛产品的特点，结合国内部分企业历年来的检测数据，遵循“科学性、实用性、统一性、规范性”的原则，保持了产品个性化的特点和标准条款的可操作性。

本文件代替 GB/T 22475-2008《沙琪玛》，与 GB/T 22475-2008《沙琪玛》相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

1. 修改了产品的定义：将小麦粉修改为谷类粉（和/或豆类、薯类粉）、将熟化工艺油炸修改为油炸或其他熟制工艺；

2. 增加了糖浆的定义：用淀粉糖为主要原料，添加或不添加其他配料，经熬煮、用于拌糖浆工序使用的沙琪玛专用配料；

3. 修改了原辅料要求：应符合相关国家标准或行业的规定；

4. 对部分感官指标进行了调整：将形态要求的“外形规整”修改为“块形完整”；将色泽要求的“呈乳黄色或具有该品种特有色泽”修改为“具有

该品种应有的色泽”；将组织要求的“组织酥松、不松散”修改为“具有该品种特有的形态”；将滋味和气味要求的“无异味；有蛋香味及该品种应有的风味”修改为“有该品种应有的风味、无异味，口感酥松”；

5. 为了响应“三减三健，全民行动”的健康生活方式，此次修订增加了产品质量等级；将沙琪玛产品分为“一级品”和“二级品”；“一级品”的蛋白质指标由 $\geq 5\text{g}/100\text{g}$ 提升到 $\geq 6\text{g}/100\text{g}$ ，粗脂肪指标由 $\leq 42\text{g}/100\text{g}$ 降低至 $\leq 35\text{g}/100\text{g}$ ；总糖指标由 $\leq 35\text{g}/100\text{g}$ 降低到 $\leq 25\text{g}/100\text{g}$ ；并增加了注：无糖、低糖沙琪玛不检测总糖，其糖含量应符合相关标准要求；

6. 删除了“卫生指标”和“食品添加剂”；

7. 删除了“卫生指标的检验”；

8. 为适应沙琪玛产品规模化、自动化以及生产实际的需要，将“批次”修改为“同一生产日期、同一品种的产品为一个批次”；“抽样”修改为“从每批成品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样需求”，并对对“判定规则”的表述进行了调整；

9. 修改了标签内容。增加了“产品标签上应注明质量等级；

10. 增加了“包装”、“贮存及运输”条款要求；

11. 根据国家标准委食品质量标准清理整顿的原则，将除检测方法以外的食品安全国家标准全部不在新修订的标准中直接引用。

(三) 主要试验(或验证)的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果

1. 为了响应“三减三健，全民行动”的健康生活方式，此次标准修订中增加了产品质量分级，将“一级品”沙琪玛产品的蛋白质指标由 $\geq 5\text{g}/100\text{g}$ 提升到 $\geq 6\text{g}/100\text{g}$ ，提升了 20%；粗脂肪指标由 $\leq 42\text{g}/100\text{g}$ 降低至 $\leq 35\text{g}/100\text{g}$ ，

降低了 16.7%；总糖指标降由 $\leq 35\text{g}/100\text{g}$ 降低到 $\leq 25\text{g}/100\text{g}$ ，低了 28.6%；为了验证数据调整之后是否符合市场实际情况，全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分会向相关企业及检测机构收集蛋白质、粗脂肪和总糖的相关数据（详见附件），通过比对，目前市场上绝大多数的产品都能符合质量分级的要求。

2. 随着我国经济的发展，人民对美好生活的向往，市场上对高质量沙琪玛产品的需求量不断加大。近年来沙琪玛及相关产品的主流生产企业能够保证产品质量的稳步提升。但由于部分小企业为追求利益，不顾产品质量，降低鲜鸡蛋，乳制品等的添加量，增加糖浆的使用量，给市场造成混乱无序的现象，致使消费者的权益难以保障。

随着行业的进一步发展，市场竞争的加剧，消费者对食品消费的安全、卫生、营养的要求也越来越重视，上述存在的不足，应该成为行业进步和发展中亟需改进的关键问题。新标准的修订，必将为沙琪玛及相关产品的生产企业提供规范的指导，为监管部门提供强有力的技术支持，引导行业更加健康有序的发展。

（四）采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况
无。

（五）以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因
无。

（六）与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准 of 推荐性国家标准，与现行法律、法规和其它强制性国家标准没

有冲突。本标准是食品质量推荐性国家标准，食品安全要求应符合相关食品安全国家标准的要求。

(七) 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

(八) 涉及专利的有关说明

无。

(九) 实施国家标准的要求和措施建议(包括组织措施、技术措施、过渡办法等)

推荐性国家标准颁布后应做好标准的宣贯工作，标准实施前应及时在公众媒体、行业内部进行公开宣传，能够让消费者增强安全意识，及时引起有关部门领导和从业人员的高度重视。使相关企业能够积极主动的购买相关标准和资料、参加培训、结合本企业实际情况予以学习研究标准并准备贯彻实施标准。

为做好该修订版标准的连续性和节约产品包装资源，建议该标准发布18个月后实施。

(十) 其他应予说明的事项

无。

附件

沙琪玛产品中蛋白质、脂肪和总糖的数据

序号	产品名称	蛋白质	脂肪	总糖
1	沙琪玛坚果棒	7.5	31.1	18.8
2	沙琪玛坚果棒	8.7	27.3	18.6
3	沙琪玛坚果棒	8.2	28.2	
4	沙琪玛谷物棒	7.9	30.0	
5	沙琪玛0蔗糖棒	7.3	28.5	
6	沙琪玛零食包	8.3	26.8	15.7
7	沙琪玛零食包	7.8	28.7	15.6
8	沙琪玛零食包	8.0	25.3	15.2
9	沙琪玛松软蛋黄味	6.8	30.0	21.3
10	沙琪玛松软蛋黄味	7.8	30.1	18.9
11	沙琪玛松软蛋黄味	7.7	27.8	
12	沙琪玛松软蛋黄味	8.8	31.5	
13	沙琪玛松软蛋黄味	6.4	30.3	
14	沙琪玛松软蛋黄味	9.2	31.2	
15	沙琪玛松软蛋黄味	6.8	27.9	
16	沙琪玛肉松棒	7.6	30.7	18.7
17	沙琪玛肉松棒	8.3	27.9	
18	沙琪玛肉松棒	8.3	29.0	
19	沙琪玛经典鸡蛋	7.6	31.6	20.9
20	沙琪玛经典鸡蛋	7.4	28.2	21.3
21	沙琪玛经典	6.6	31.6	20.1
22	沙琪玛芝士	8.1	28.2	
23	沙琪玛松软鸡蛋味	6.3	26.7	21.2
24	沙琪玛松软鸡蛋味	8.6	29.1	21.5
25	沙琪玛松软鸡蛋味	7.4	29.2	19.7
26	沙琪玛松软鸡蛋味	7.2	30.9	21.0
27	沙琪玛松软鸡蛋味	7.8	31.0	
28	沙琪玛松软鸡蛋味	7.4	25.5	
29	沙琪玛香酥黑糖	7.4	27.3	21.4
30	沙琪玛香酥黑糖	7.0	27.0	22.1
31	沙琪玛咸蛋黄味	8.3	24.6	15.5
32	沙琪玛咸蛋黄味	8.9	28.1	
33	沙琪玛咸蛋黄味	8.0	27.5	
34	沙琪玛咸蛋黄味	7.8	28.3	
35	沙琪玛松软牛奶味	7.2	29.8	21.2
36	沙琪玛香酥牛奶味	7.2	26.3	

37	沙琪玛香酥牛奶味	6.5	28.4	20.9
38	沙琪玛香酥牛奶味	6.8	27.8	20.3
39	沙琪玛香酥牛奶味	8.1	30.3	20.4
40	沙琪玛香酥鸡蛋味	7.1	27.7	21.7
41	沙琪玛香酥鸡蛋味	7.3	28.5	21.3
42	沙琪玛香酥鸡蛋味	6.6	27.1	21.1
43	沙琪玛香酥鸡蛋味	7.2	30.3	21.0
44	沙琪玛香酥鸡蛋味	8.2	30.4	
45	沙琪玛香酥鸡蛋味	8.0	27.6	
46	沙琪玛香酥鸡蛋味	7.6	25.5	20.1
47	沙琪玛香酥鸡蛋味	7.8	26.0	
48	沙琪玛香酥鸡蛋味	7.9	27.8	21.8
49	沙琪玛香酥鸡蛋味	7.2	27.5	20.5
50	沙琪玛香酥鸡蛋味	8.1	24.8	
51	沙琪玛香酥鸡蛋味	6.5	26.7	20.6
52	沙琪玛香酥鸡蛋味	7.0	27.8	19.1
53	沙琪玛香酥全蛋味	8.0	25.7	
54	沙琪玛香酥全蛋味	8.1	27.6	
55	沙琪玛香酥全蛋味	7.8	27.5	
56	沙琪玛香酥全蛋味	8.2	29.5	
57	沙琪玛香酥芝麻味	7.0	27.4	21.9
58	沙琪玛香酥芝麻味	7.2	28.7	22.0
59	沙琪玛香酥芝麻味	7.3	28.7	21.3
60	沙琪玛香酥芝麻味	7.7	27.5	21.4
61	沙琪玛香酥芝麻味	6.8	29.6	20.8
62	沙琪玛香酥芝麻味	7.6	28.7	21.0
63	沙琪玛香酥芝麻味	7.8	27.1	20.9
64	沙琪玛香酥芝麻味	8.2	23.8	21.9
65	沙琪玛香酥芝麻味	8.0	26.2	20.6
66	沙琪玛香酥芝麻味	8.2	26.6	20.5
67	沙琪玛香酥芝麻味	8.4	28.9	20.4
68	沙琪玛五谷牛奶酥	11.3	13.6	5.0
69	沙琪玛五谷牛奶酥	10.8	17.6	
70	沙琪玛芝士五谷牛奶酥	10.4	17.1	
71	沙琪玛五谷牛奶酥	11.2	13.1	5.0
72	沙琪玛五谷牛奶酥	10.5	19.2	4.5
73	沙琪玛五谷牛奶酥	10.6	19.1	3.1