



中华人民共和国国家标准

GB/T 22475—××××
代替 GB/T 22475—2008

沙琪玛质量通则

General quality for sachima

×××××-××-××发布

×××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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

- 更改了沙琪玛的定义(见 3.1, 2008 年版的 3.1)；
- 增加了糖浆的术语和定义(见 3.2)；
- 更改了原辅料要求(见 4.1、4.2, 2008 年版的 4.1)；
- 增加了投料要求(见 4.3)；
- 更改了感官要求(见 5.1, 2008 年版的 4.2)；
- 更改了理化指标(见 5.2, 2008 年版的 4.3)，增加了质量等级(见 5.2)；
- 删除了卫生指标(见 2008 年版的 4.4)；
- 删除了食品添加剂的要求(见 2008 年版的 4.5)；
- 更改了检验方法(见第 6 章, 2008 年版的第 5 章)；
- 更改了检验规则(见第 7 章, 2008 年版的第 6 章)；
- 更改了标志和标签(见 8.1, 2008 年版的第 7 章)；
- 增加了包装、贮存及运输(见 8.2、8.3)。

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国焙烤制品标准化技术委员会(SAC/TC 488)归口。

本文件起草单位：东莞徐记食品有限公司、亿佰利(临沂)食品有限公司、三只松鼠股份有限公司、北京稻香村食品有限责任公司、麦肯嘉顿(江苏)食品有限公司、河北双荣食品有限公司、上海食品科技学校、上海海融食品科技股份有限公司、佰威兄弟(山东)食品有限公司、河南工业贸易职业学院、广州酒家集团利口福食品有限公司、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、盐津铺子食品股份有限公司、四川米老头食品工业集团股份有限公司、立高食品股份有限公司、广州检验检测认证集团有限公司、天津市食品安全检测技术研究院、上海市质量监督检验技术研究院、中国商业联合会、中国焙烤食品糖制品工业协会、广州质量监督检测研究院、天津鸿宝祥食品科技有限公司、赣州市倥华菲尔雪食品有限公司、天津市桂顺斋糕点有限公司、新乡市口口妙食品有限公司、烟台富美特信息科技股份有限公司。

本文件主要起草人：马浩、赵晓东、沈春燕、宗子兵、孙鹏、魏加成、刘艳群、沈山威、黄海瑚、郭方亮、邓元达、龚启宙、谭益升、吕莉莉、许威、邱志超、张洁、彭亚锋、刘振宇、鲁振、魏立立、洗燕萍、周连坤、曾亮生、杨静、王明杰、曲桂燕。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2008 年首次发布为 GB/T 22474—2008；
- 本次为第一次修订。

沙琪玛质量通则

1 范围

本文件规定了沙琪玛的原辅料和投料要求、技术要求、检验规则、标志和标签、包装、贮存及运输，描述了沙琪玛的检验方法。

本文件适用于沙琪玛的生产和检验。

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 1355 小麦粉

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB/T 23780 糕点质量检验方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

沙琪玛 sachima

萨其马

萨琪玛

萨其玛

沙其玛

以谷类粉（和/或豆类、薯类粉）、鸡蛋等为原料，添加或不添加其他配料，经调制面团、压片、切条、油炸或其他熟制工艺、拌糖浆、成型，切块而制成的传统中式糕点。

3.2

糖浆 sugar syrup

以淀粉糖为主要原料，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。

4 原辅料和投料要求

4.1 原料

4.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 其他原料应符合相应国家标准或行业标准的有关规定。

4.2 辅料

应符合相应国家标准或行业标准的有关规定。

4.3 投料要求

4.3.1 优级产品使用的小麦粉应符合 GB/T 1355 中精制级小麦粉的相关理化指标,使用鲜鸡蛋的哈氏单位应>72。按配方计算,调制面团应采用全蛋液和面,不应添加水,全蛋液(鲜鸡蛋按 88%计)的添加量应≥13%。

4.3.2 普通级产品使用的小麦粉应符合 GB/T 1355 中标准级小麦粉的相关理化指标,使用鲜鸡蛋的哈氏单位应>60。按配方计算,调制面团添加水的质量不应超过全蛋液(鲜鸡蛋按 88%计)质量的 50%。

5 技术要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
形 态	块形完整,切面整齐
色 泽	具有该品种应有的色泽
组 织	具有该品种特有的形态
滋味与口感	具有该品种应有的风味、无异味,口感酥松
杂 质	无正常视力可见外来杂质

5.2 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	
	优级	普通级
水分/(g/100 g) ≤	15	
蛋白质/(g/100 g) ≥	6	5
脂肪/(g/100 g) ≤	35	42
^a 总糖/(g/100 g) ≤	30	35
^a 无糖、低糖沙琪玛产品不适用总糖指标,应符合相关标准的要求。		

5.3 净含量

预包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 检验方法

6.1 感官

将样品置于洁净的白色器皿中，目测检查形态、色泽；然后按四分法切开，观察组织、杂质；品尝滋味与口感，做出评价。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.3 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

6.2.4 总糖

按 GB/T 23780 规定的方法测定。

6.2.5 净含量

按 JJF 1070 有关规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

7.2 抽样

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。

7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验的项目包括水分、感官要求、净含量。

7.3.2 每批产品应按照本文件的规定进行检验，检验符合本文件要求后方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 检验结果与前一次检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管部门提出进行型式检验时。

7.4.2 型式检验项目包含第 5 章规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验

出厂检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合本文件要求。出厂检验如有不合格项目,可在原批次产品中双倍抽样复验,复验后仍不合格的,判定该批产品不符合本文件要求。

7.5.2 型式检验

型式检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目,可在原批次产品中双倍抽样复验,复验后仍不合格的,判定该批产品不符合本文件要求。

8 标志、包装、贮存及运输

8.1 标志和标签

8.1.1 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 产品标签上应注明质量等级。

8.2 包装

产品的包装容器及其材料应符合相关标准规定。

8.3 贮存及运输

8.3.1 成品应贮存在清洁、卫生的仓库内,不应与有毒、有害、有刺激性气味的物品混存,并防止阳光直接照射。

8.3.2 运输工具应清洁、卫生;运输过程应防雨、防潮、防晒,不应与有毒、有害、有刺激性气味的物品混装。

8.3.3 运输中应轻装、轻卸,不应重压。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第 70 号)
-