

DB34

安徽省地方标准

DB34/T 923.2—2009

合肥四大名点 烘糕

2009-05-25 发布

2009-05-25 实施

安徽省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由合肥市质量技术监督局提出。

本标准主要起草单位：合肥市发发工贸有限公司。

本标准主要起草人：吴永宏、黄科、夏春、何芳、苏飞。

本标准自2009年5月25日实施。

合肥四大名点 烘糕

1 范围

本标准规定了合肥四大名点之一 烘糕的要求、试验方法、检验规则、包装、标签、运输、贮存。

本标准适用于以面粉、糕粉、白砂糖、芝麻、食用植物油等为原料，先将面粉、芝麻熟化，然后经配料、粉碎、制坯、养坯、切片、烘烤工艺加工而成的烘糕。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 1355 小麦粉

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 2762 食品中污染物限量

GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

GB/T 5009.182 面制食品中铝的测定

GB 7099 糕点、面包卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 8957 糕点厂卫生规范

GB/T 11761 芝麻

GB/T 20977 糕点通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 的规定，白砂糖应符合 GB 317 的规定，芝麻应符合 GB/T 11761 的规定，食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

3.1.2 其他原辅料应符合相应的标准和有关规定。

3.2 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
色泽	具有该品种应有的色泽，色泽基本均匀，无明显的焦糊现象。
形态	块状整齐，大小均匀、厚薄一致，无变形、无粘连。表面较粗糙，不平滑。
组织	剖面多空隙，底面有微孔，空隙基本均匀。
气味与滋味	香、甜、酥、脆，无异味。
杂质	无可见杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表2 理化指标

项目	指标
干燥失重 / (%) ≤	15.0
粗脂肪 / (%)	15.0 ~ 25.0
总糖（以转化糖计） / (%)	15.0 ~ 30.0
蛋白质 / (%) ≥	4.0

3.4 卫生指标

应符合 GB 7099 对热加工产品的要求。铝残留量按 GB 2762 的规定执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957 的规定。

3.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

采用目测、鼻嗅、口尝方法进行。

4.2 理化指标

4.2.1 干燥失重

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 粗脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。

4.2.3 总糖

按 GB/T 20977 附录A规定的方法测定。

4.2.4 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

4.2.5 铝残留量

按 GB/T 5009.182 规定的方法测定

4.3 卫生指标

按 GB 7099 的规定的的方法检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.2 每批产品应由生产厂质检部门检验合格，并附产品质量合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3 抽样方法和数量

5.3.1 同一天同一班次同一批投料生产的同一品种为一批。 抽样件数见表 3 。

表3 抽样件数

每批生产包装件数（以基本包装单位计）	抽样件数（以基本包装单位计）
200（含 200）以下	3
201 - 800	4
801 - 1800	5
1801 - 3200	6
3200 以上	7

5.3.2 出厂检验时，在抽样件数中随机抽取三件，每件取出大于等于 100 g 的单件包装商品，以满足感官要求检验、净含量检验、卫生指标检验的需要。

5.3.3 型式检验时，在抽样件数中随机抽取三件，每件取出大于等于 300 g 的单件包装商品，以满足感官要求检验，净含量、干燥失重、总糖、脂肪和卫生指标检验的需要。

5.4 型式检验

5.4.1 按本标准第 3 章规定的全部项目进行检验。

5.4.2 季节性生产时应于生产前进行型式检验，常年生产时每六个月应进行型式检验。

5.4.3 有下列情况之一时应进行型式检验。

- 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，影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 质量监督部门提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验判定和复检

- a) 出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品。
- b) 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，并不得复检。其余指标不合格，可在同批产品中对不合格项目进行复检，复检后如仍有一项不合格，则判为该批产品不合格。

5.5.2 型式检验判定和复检

5.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2.2 型式检验项目有一项不符合本标准，可以加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。微生物检验有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

应符合 GB 7718 的规定，并注明“热加工”。

6.2 包装

应符合相关的法律法规及强制性标准规定，包装容器和材料应符合相应食品卫生标准和规定。

6.3 运输

运输、贮存中应避免受潮、高温，严禁与有毒、有害及有异味物品混放、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所，严禁与有毒有害及有异味物品混放。

保质期：不少于 180 天。
