



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10562—2010

豆 沙 馅 料

Sweetened bean paste filling

2010-04-20 发布

2010-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发 布

前 言

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准由中国商业联合会商业标准中心负责起草。

本标准由德州鲁樱食品有限公司、佛山市金城速冻食品有限公司、广州永业食品有限公司、广州市莲香楼有限公司、咀香园健康食品(中山)有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、顺南食品(深圳)有限公司、常州市鑫灿食品有限公司、东莞市华美食品有限公司、深圳安琪食品有限公司、东莞市广益食品添加剂实业有限公司、广州好味来食品有限公司、深圳市华测检测技术股份有限公司、国家食品质量监督检验中心、广州市质量监督检测研究院、中国焙烤食品糖制工业协会、全国工商联烘焙业公会、中国食品工业协会面包糕饼专业委员会参加起草。

本标准主要起草人:王珉、郑浩彬、李宪扬、李辉、张延杰、吴家威、刘家祥、袁志英、袁旭培、尹炽辉、梁嘉臻、汪文陆、朱平、元晓梅、蔡纬红、赵燕萍、康丽娜、王长龙、郑传钰、钱志先。

豆 沙 馅 料

1 范围

本标准规定了豆沙馅料的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、判定规则和标签的要求。
本标准适用于符合 3.1 定义产品的生产、销售和检验。

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 317 白砂糖(GB 317—2006, Codex Stan 212—1999, NEQ)

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2759.1 冷冻饮品卫生标准

GB 2760—2007 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.6—2003 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.13 食品中铜的测定

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定

GB/T 5009.37 食品植物油卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7099 糕点、面包卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB/T 10461 小豆

GB/T 10462 绿豆

GB 19295 速冻预包装面米食品卫生标准

GB/T 20883 麦芽糖

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

《食品标识管理规定》 中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局令第 102 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

豆沙馅料 **sweetened bean paste filling**

豆蓉馅料

以各种豆类等为主要原料，加糖(或不加糖)、加糖醇(或不加糖醇)，添加(或不添加)油脂及其他辅料，加工而成的食品馅料。

4 产品分类

4.1 按组织形态

- 4.1.1 蓉沙类:经煮制、磨碎、过滤等工序制成的粉沙状豆沙馅料。
- 4.1.2 粒沙类:经煮制等工序制成内见原料颗粒的豆沙馅料。
- 4.1.3 干粉类:经煮制、磨碎、去皮、取沙、烘干、粉碎、过筛等工序制成的粉状豆沙馅料。

4.2 按用途分类

- 4.2.1 焙烤食品用:主要用于制作糕点、面包、月饼等焙烤食品。
- 4.2.2 冷冻饮品用:主要用于制作冰淇淋、雪糕、冰品等冷冻饮品。
- 4.2.3 速冻食品用:主要用于制作速冻豆沙包、速冻汤圆等的速冻食品。

5 要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 小豆:应符合 GB/T 10461 的规定。
- 5.1.2 绿豆:应符合 GB/T 10462 的规定。
- 5.1.3 白砂糖:应符合 GB 317 的规定。
- 5.1.4 麦芽糖:应符合 GB/T 20883 的规定。
- 5.1.5 食用植物油:应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.6 水:应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.7 塑料包装材料应符合 GB/T 10004 的规定。
- 5.1.8 其他原辅料应符合相关标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	蓉沙类	粒沙类	干粉类
组织形态	组织细腻、均匀	可见明显原料颗粒	细腻、干粉状
色 泽	有该品种应有色泽		
滋味与口感	口感好、无异味		
杂 质	正常视力无可见杂质		

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	焙烤食品用	冷冻饮品用	速冻食品用
干燥失重/(g/100 g)	≤ 40	68	40
总糖/(g/100 g)	≤ 60	48	48
脂肪/(g/100 g)	≤ 33	28	30

5.4 卫生指标

- 5.4.1 焙烤食品用豆沙馅料的酸价、过氧化值、砷、铅、黄曲霉毒素 B₁、铜、挥发性盐基氮应符合 GB 7099 的指标要求。
- 5.4.2 冷冻饮品用豆沙馅料的酸价、过氧化值、砷、铅、黄曲霉毒素 B₁、铜、挥发性盐基氮应符合 GB 2759.1 的指标要求。

5.4.3 速冻食品用馅料豆沙的酸价、过氧化值、砷、铅、黄曲霉毒素 B₁、铜、挥发性盐基氮应符合 GB 19295 的指标要求。

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂的质量应符合相关产品标准。

5.5.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检查

取样品一份,去除包装,置于清洁的白瓷盘中,目测形态、色泽,然后用刀按四分法切开观察内部组织、品味并与标准规定对照,作出评价。

6.2 理化指标的检验

6.2.1 干燥失重的检验

按 GB/T 5009.3—2003 中直接干燥法测定。

6.2.2 脂肪的检验

按 GB/T 5009.6—2003 酸水解法测定。

6.2.3 总糖的检验

按 GB/T 23780 规定的方法测定。

6.3 卫生指标的检验

6.3.1 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

6.3.2 砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.3.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

6.3.4 铜

按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

6.3.5 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

6.3.6 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂须经工厂检验部门逐批检验,并签发合格证。

7.1.2 出厂检验项目包括:感官要求和净含量。

7.2 型式检验

7.2.1 型式检验按第 5 章规定的全部项目。正常生产时每 6 个月应进行型式检验。

7.2.2 有下列情况之一时应进行型式检验:

- 新产品试制鉴定;
- 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;
- 产品停产半年以上,恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 国家质量监督部门提出要求时。

7.3 抽样方法和数量

7.3.1 同一天同一班次生产的同一品种为一批。在企业成品仓库内的待销产品中随机抽取。抽样件数见表 3。

表 3 抽样件数

每批生产包装件数(指基本包装箱)	抽样件数(指基本包装箱)
200(含 200)以下	3
201~800	4
801~1 800	5
1 801~3 200	6
3 200 以上	7

7.3.2 出厂检验时,在抽样件数中随机抽取 3 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和净含量检验的需要。

7.3.3 型式检验时,在抽样件数中随机抽取 3 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和净含量、干燥失重、总糖、脂肪、蛋白质和卫生指标检验的需要。

7.3.4 理化检验:检样混合均匀后放置广口瓶内,保存在冰箱中。

8 判定规则

8.1 出厂检验判定和复检

8.1.1 出厂检验项目全部符合本标准,判为合格品。

8.1.2 检验结果中有两项(含两项)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。

8.2 型式检验判定和复检

8.2.1 型式检验项目全部符合本标准,判为合格品。

8.2.2 型式检验项目不超过 2 项不符合本标准,可以加倍抽样复检。复检后有一项不符合本标准,则判定该批产品为不合格品。超过 2 项不符合本标准,则判定该批产品为不合格品。

9 标签

9.1 应符合《食品标识管理规定》的规定。

9.2 定量预包装产品应符合 GB 7718 的规定。



SB/T 10562-2010

版权专有 侵权必究

书号:155066·2-21384

定价: 14.00 元

www.bzxz.net

免费标准下载网