

公示材料

一、基本信息			
项目名称	中文	食品安全地方标准 沙糕	
	英文	Local food safety standards ShaGao Rice Cake	
成果申报等级	<input type="checkbox"/> 一等奖 <input type="checkbox"/> 二等奖 <input checked="" type="checkbox"/> 三等奖		同意调级
主要完成人	咎川南、陈小聪、戴向东、吕敏、王海波		
主要完成单位	广西-东盟食品检验检测中心		
推荐单位(盖章)	广西壮族自治区市场监督管理局		
奖项的主要项目来源	<input type="checkbox"/> 国家级 <input type="checkbox"/> 省部级 <input checked="" type="checkbox"/> 其他		
具体计划、基金的名称和编号: 广西壮族自治区 2015 年食品安全地方标准制修订项目计划 桂地 标食 2016005 号			
成果的主要项目起止时间	起始: 2016-3	完成: 2016-12	
组织验收/鉴定单位	广西壮族自治区卫生和计划生育委员会		
成果登记号	201815511	成果登记 时间	2018 年 10 月 29 日

二、奖项简介

(限 1 页)

(一) 主要技术内容、技术指标

沙糕是桂南一带传统名糕点，根据壮乡风俗，逢年过节都要有了沙糕，那才算是过节。目前通过电商网购等方式销往全国各地，网上进行销售的生产厂家多达数十家，并且由过去的零售，转变成品牌化、规模化生产。沙糕的生产场所基本都在家庭作坊中，生产过程难以监督，有的厂家为了提高产品的保质期和口感，生产过程中使用防腐剂、甜味剂、二氧化硫、硼砂、明矾等添加剂。由于沙糕的生产地区经济相对落后，原料和生产工艺独特，而生产厂家多数是小作坊，产品质量控制的意识相对淡薄，如果按现有的糕点标准进行管理，难以确保广大消费者的安全。当前，广西并未制定沙糕相关的质量安全地方标准，因此十分有必要尽快制定地方标准对沙糕的产品质量安全要求做出明确规定，督促沙糕生产者按照《食品安全法》等法律法规进行生产，以确保产品质量安全。

(二) 创新点

具体创新点如下：

1、标准的制定坚持从广西沙糕生产的实际出发，结合广西沙糕生产行业的现状和技术条件，在充分考虑实用性、经济性的同时，确保沙糕的食用安全性和生产工艺的可延续性。同时根据沙糕的独特加工方式制定了符合当前实际生产需要的相关安全参数，涉及特殊工艺的部分指标要求高于相关国家、行业标准，使其成为各生产企业生产的依据，也成为各级食品安全监管部门执法的技术依据。

2、沙糕这一产品在广西境内由于产地的不同，其工艺和风味均有较大不同，该标准在感官指标方面，通过对广西各地不同特色的沙糕产品进行分析，对沙糕的感官做了较为具体的规定以确保传统名糕点的风味口感能够延续。这一指标结合安全指标供企业在生产过程中参照，有利于企业在发扬其产品风味特色的同时能做到安全、规范的生产。

3、由于沙糕生产企业生产条件较差且生产过程难以监督，加上近年来食品安全事件时有发生，不能完全套用 GB 7099-2015 《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB/T 20977-2007 《糕点通则》等标准来执行，该项地方标准的发布，及时填补了广西区内对这一独特生产工艺地方特色食品的标准空白，对国内其他相关产品标准的制定也具备参考借鉴的价值。

(三) 授权知识产权情况、取得的经济效益和社会效益、推动市场监管技术进步

本项目的研究为公益性项目，制定的食品安全地方标准免费为生产企业提供，同时为政府监管提供技支撑，均为公益性免费服务，不产生经济效益。

本项目研究从规范整个沙糕生产行业的角度考虑，制定统一的沙糕产品质量标准。1项广西食品安全地方标准已发布实施，给予生产企业安全生产指导的同时，为食品安全监管部门也提供了监管技术依据，使沙糕这一民族特色食品产业得到更好的延续和发展。