

T/DXST

漳州古雷港经济开发区杜浔酥糖协会团体标准

T/DXST001—2021

杜浔酥糖

Duxun crunchy candy

(征求意见稿)

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

漳州古雷港经济开发区杜浔酥糖协会 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。

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XXXX提出。

本文件由XXXX归口。

本文件起草单位：XXXX。

本文件主要起草人：XXXXX。

本文件供“杜浔酥糖”注册商标会员单位使用。

杜浔酥糖

1 范围

本文件规定了杜浔酥糖的术语和定义、要求、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、储存、产品召回及保质期。

本文件适用于杜浔酥糖的生产、检验和销售。

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 1532	花生
GB/T 8937	食用猪油
GB/T 11761	芝麻
GB/T 317	白砂糖
GB/T 20883	麦芽糖
GB 5009.3	食品安全国家标准食品中水分的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准食品中酸价的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准预包装食品标签通则
GB 13104	食品安全国家标准食糖
GB 14881	食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
GB 19300	食品安全国家标准坚果与籽类食品
GB/T 22165	坚果炒货食品通则
GB 28050	食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
QB/T 1733.2	花生类糖制品
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（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

QB/T 1733.2 界定的术语和定义适用于本文件。

3.1 杜浔酥糖 Duxun crunchy candy

漳州古雷港经济开发区杜浔镇生产杜浔酥糖糖具有100多年历史。杜浔酥糖以花生仁、白砂糖、猪油、麦芽糖、猪油、为主要原料，添加或不添加食糖、及其他果仁等辅料加工而成，具有口味纯正、酥中带脆、香甜爽口、不沾牙的特点。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 花生仁

应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.2 食用猪油

应符合 GB/T 8937 的规定。

4.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 麦芽糖

应符合 GB/T 20883 的规定。

4.1.5 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

4.1.6 芝麻

应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.7 果仁

应符合 GB 19300 的规定。

4.1.8 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 其他原辅料

应符合相应的食品安全国家标准及有关规定。

4.2 加工工序

4.2.1 花生仁的制作：精选杜浔镇本地花生，经去壳、焙炒、脱皮等工艺制成整粒或颗粒，再炒制成淡黄色出香味。

4.2.2 混合糖浆制作：将白砂糖、食用猪油、麦芽糖、水一起混合熬制，熬制 0.5~1 个小时成金黄色混合糖浆。

4.2.3 杜浔酥糖制作：将加入炒制的花生仁，添加或不添加食糖、芝麻及其他果仁等辅料，经搅、揉、压，成型、切片、包装而成的质地坚硬且酥脆的制品。

4.3 加工技术

手工加工采用“熬、炒、揉、压、切”等传统技法。在符合品质要求的基础上，可辅助使用相应的加工工具。

4.4 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	焦黄色或黄色，颜色基本均匀	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织状态和杂质，品尝其滋味，嗅其气味。
滋味、气味	香气纯正，具有浓郁的花生香味及该品种添加辅料的风味，无哈喇味、焦苦味及其他异味	
口感	质地酥脆，花生及辅料分布均匀，不粘牙。	
组织状态	夹芯皮厚薄较均匀一致，不露馅	
形态	块形基本完整，大小、厚薄、长矩较均匀一致，不粘连	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.5 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	检验方法
水分/(g/100g) ≤	3.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227

4.6 食品安全指标

应符合 GB/T 22165、GB 19300 的规定。

4.7 净含量

应符合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》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格生产的产品为一批次。

6.2 抽样

所抽样品须为同一批次的产品，每批次抽取样品不少于2kg，所抽样品分成2份，1份检测，1份备查。

6.3 出厂检验

每批产品须经生产厂质量检验部门按本标准规定检验合格，并在包装件内附有产品质量合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验每半年一次，或当出现下列情况时进行检验，型式检验项目包括本标准的全部项目：

- 当原料、工艺、配方有重大改变，可能影响产品质量时；
- 产品长期停产后恢复生产时；

- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 市场监督管理部门提出要求时；
- e) 当新产品投入生产时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判定该批产品合格。

6.5.2 检验结果中有项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中加倍取样对不符合项复检，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品合格，复检结果中如仍有指标不符合本标准，则判该批产品不合格。

6.5.3 检验结果中微生物指标有一项不符合本标准规定时，判该批产品不合格，微生物指标不得复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回和保质期

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装、运输、贮存、产品召回

应符合 GB 14881 的规定。

7.3 保质期

产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为6个月。