

ICS 67.200.20  
B 33

# DB42

## 湖 北 省 地 方 标 准

DB42/T 278—2004

---

### 孝感麻糖



2004-02-18 发布

2004-03-01 实施

---

湖北省质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准由孝感市标准化协会提出并归口。

本标准起草单位：孝感市标准化协会。

本标准主要起草人：鲁鲁生

## 孝感麻糖

### 1 范围

本标准规定了孝感麻糖的要求、试验方法、检验规则、标签、标志及包装、运输、贮存。

本标准适用于以孝感粘糯、芝麻、白砂糖为主要原料，经特定工艺加工制成的片状麻糖，也适用于添加果仁、奶油或桂花等辅料而制成的花色麻糖。

### 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 191-2000 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1354 大米
- GB/T 1533 花生仁
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.6-1985 食品中脂肪的测定方法
- GB/T 5009.7-1996 食品中还原糖的测定方法
- GB/T 5009.8-1996 食品中蔗糖的测定方法
- GB/T 5009.11-1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12-1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.22-1996 食品中黄曲霉毒素B1的测定方法
- GB/T 5530-1998 动植物油脂 酸价和酸度的测定
- GB/T 5538-1995 油脂过氧化值测定
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 14769-1993 食品中水分的测定方法
- 定量包装商品计量监督规定（国家技术监督局令第43号（1995））

### 3 术语与定义

下列术语与定义适用于本标准。

#### 3.1

镜面糖

因芝麻分布不均匀而形成的麻糖表面无芝麻而仅有饴糖、面积明显大于  $1\text{mm}^2$  的局部区域。

### 3.2

#### 破碎麻糖

表面最大尺寸小于 30mm 的不完整麻糖。

### 3.3

#### 过火芝麻

在炒制过程中由于火势过旺或炒制时间过长或搅拌不匀等操作方法不当所造成表面焦黄的芝麻。

## 4 分类与命名

4.1 按是否添加辅料，将麻糖分为普通麻糖和花式麻糖两大类。按添加辅料的种类，花式麻糖又分为香型麻糖（如桂花麻糖、桔味麻糖等）、果仁麻糖（如生果麻糖等）和奶油麻糖。

4.2 按片型不同，将麻糖分为传统型（梳型）和异型（如梅花型等）。

4.3 按原材料不同，分为白芝麻麻糖（芝麻去皮）、黑芝麻麻糖（芝麻不去皮）。

## 5 要求

### 5.1 原料

糯米应符合 GB 1354 的规定，白砂糖应符合 GB 317 的规定，芝麻应符合 GB 11761 的规定。

### 5.2 辅料

各种辅料均应满足相应标准的要求，例如花生仁应符合 GB 1533 的规定等。

### 5.3 外观和感官指标

5.3.1 形状、色泽等应符合表 1 的规定。

表1 形状和色泽指标

项 目		指 标	
		一 级	二 级
形 状		呈片状，片形一致，无明显翘曲。	
色 泽	白芝麻麻糖	乳白微黄，色泽均匀，单片中允许有少量分散的杂色和过火芝麻存在。	过白或偏黄，色泽均匀，单片中允许有少量分散的杂色和过火芝麻存在。
	黑芝麻麻糖	糖色暗淡、黑白相间，允许有少量分散的杂色和过火芝麻存在。	

5.3.2 口感：有浓郁的芝麻香味，甘甜适口，无异味；上口酥脆不粘牙。香型麻糖、奶油麻糖等还应具有所标称辅料之应有的香味。

5.3.3 不得有砂粒和肉眼可见的异物杂质。

### 5.4 物理指标

5.4.1 出厂破碎率  $\leq 3\%$ 。

5.4.2 厚度  $\leq 2.8\text{mm}/\text{片}$ 。

5.4.3 镜面糖应符合表 2 的规定。

表2 镜面糖要求

项 目	指 标	
	一 级	二 级
镜面糖	面积不大于 $10\text{mm}^2$ 的镜面糖不多于一处。	面积不于 $10\text{mm}^2$ 的镜面糖不多于二处，或者面积大于 $10\text{mm}^2$ 小于 $15\text{mm}^2$ 的镜面糖不多于一处。

5.4.4 净含量应符合《定量包装商品计量监督规定》的规定。

## 5.5 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标		
	白芝麻麻糖		黑芝麻麻糖
	一级	二级	
水份, %	4		5
还原糖(以葡萄糖计), %	15~25		
总糖(以蔗糖计), %	25		
脂肪, %	22.0		16.0
过氧化值(以脂肪含量计), %	0.25		
酸价(以脂肪含量计), mgKOH/g	5		
砷(以As计), mg/kg	0.5		
铅(以Pb计), mg/kg	0.5		
黄曲霉毒素B1, $\mu\text{g}/\text{kg}$	10		
食品添加剂,	按GB 2760规定限量使用。		
注:黄曲霉毒素B1仅考核添加了花生仁的产品。			

## 5.6 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目		指 标	
		出厂	销售
菌落总数, cfu/g	$\leq$	750	1000
霉菌计数, 个/g	$\leq$	50	100
大肠菌群, MPN/100g	$\leq$	30	
致病菌(指肠道致病菌及致病性球菌)		不得检出	

## 6 试验方法

## 6.1 外观和感官

开启两个最小包装单位(一般为袋)的麻糖,将其轻轻地均匀置于一洁净白色平底搪瓷盘中,用目测法观察形状、色泽和砂粒、杂质,必要时可用洁净的食品钳将麻糖翻转,观察其另一面的情况。紧接着用口尝法鉴别口感。

## 6.2 物理指标

## 6.2.1 破碎率检验

取二个最小销售包装(一般为盒或罐)的整装麻糖,用分度值为1g的秤,先称量其总净含量,然后挑出非破碎麻糖(备用),再称量剩余物的质量。用公式(1)计算出麻糖破碎率:

$$B = \frac{m}{M} \times 100\% \quad \dots \dots \dots (1)$$

式中:

$B$ —麻糖破碎率, %;

$m$ —破碎麻糖质量, g;

$M$ —试样用麻糖总净含量, g。

### 6.2.2 厚度检验

在破碎率试验所挑出的非破碎麻糖中,随机抽取六片作试样,用精度0.02mm的游标卡尺,在每片试样上轻测出二个厚度值,最后取所测得的各厚度值的算术平均值作为厚度判定值。当试验用样品为非出厂态等情况而不作破碎率试验时,厚度试验的试样应直接取自二个整装的最小销售包装(一般为盒或罐)。

### 6.2.3 镜面糖检验

6.2.3.1 对作过厚度试验的试样,用目测法观察有无镜面糖及每片中镜面糖的处数。对目测面积明显小于一级品规定要求的镜面糖,可免作面积试验。

6.2.3.2 在目测不易确定镜面糖面积是否小于一级、二级品规定要求,或镜面糖面积可能已超出规定要求时,用一块厚度不大于3mm、面积不小于50cm<sup>2</sup>的透明平板玻璃置于试样上,在镜面糖正上方的玻璃表面描出一与镜面糖形状相近且面积大致相当的规则几何图形(圆、三角形、矩形等等或它们的组合图形);用精度不低于0.2mm的量具测量所描几何图形的有关数据后,算出所描几何图形的面积作为该试样的镜面糖面积。

### 6.2.4 净含量检验

温度在(20±2)℃的条件下,用常规计量器具称量。

## 6.3 理化指标检验

### 6.3.1 水份

按GB/T 14769-1993规定的方法检验。

### 6.3.2 还原糖

按GB/T 5009.7-1996规定的方法检验。

### 6.3.3 总糖

按GB/T 5009.8-1996规定的方法检验。

### 6.3.4 脂肪

按GB/T 5009.6-1985规定的方法检验。

### 6.3.5 过氧化值

按GB/T 5538-1995规定的方法检验。

### 6.3.6 酸价

按GB/T 5530-1998规定的方法检验。

### 6.3.7 砷

按GB/T 5009.11-1996规定的方法检验。

### 6.3.8 铅

按GB/T 5009.12-1996规定的方法检验。

### 6.3.9 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>

按GB/T 5009.22-1996规定的方法检验。

## 6.4 微生物指标检验

### 6.4.1 菌落总数

按GB/T 4789.2规定的方法检验。

### 6.4.2 霉菌计数

按GB/T 4789.15规定的方法试验。

### 6.4.3 大肠菌群

按GB/T 4789.3规定的方法检验。

### 6.4.4 致病菌

分别按GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.6及GB/T 4789.10规定的方法检验。



## 7 检验规则

产品检验分出厂检验和型式检验。

### 7.1 出厂检验

每批产品出厂前,应由生产厂质量检验部门检验按本标准进行检验并分级,经检验合格并签发合格证后方可出厂销售。出厂检验项目为:

- a) 外观和感官指标;
- b) 物理指标;
- c) 净含量。

### 7.2 型式检验

7.2.1 型式检验项目为本标准的全部要求。

7.2.2 产品的生产周期达到或者超过三个月的应进行一次型式检验。不足三个月的,仍按一个生产周期计算。有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 新产品投产或老产品转厂生产;
- b) 原、辅材料有较大变化;
- c) 改变关键工艺;
- d) 长期(二个月以上)停产后恢复生产;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大;
- f) 国家质量技术监督部门提出型式检验要求时。

### 7.3 组批与抽样

#### 7.3.1 组批

产品以批为单位进行检验。以同批原料、相同配比、同一生产班生产的产品为一个批次。

#### 7.3.2 抽样

7.3.2.1 出厂检验应在检查批中随机抽样,每次抽取五箱,再从每箱中各抽取二个整装的最小销售包装的产品;没有装箱时,可直接随机抽取 10 个整装的最小销售包装的产品。

7.3.2.2 型式检验应在检查批中随机抽样,每次抽取六箱,再从每箱中各抽取二个整装的最小销售包装的产品;没有装箱时,也可直接随机抽取 12 个最小销售包装的产品。需要留样时,应加倍抽样。

### 7.4 判定规则

7.4.1 当过氧化值、酸价、砷、铅、黄曲霉毒素 B1 和微生物指标有一项或者其他项目有二项以上不符合本标准要求时,判该批产品为不合格。

7.4.2 当除过氧化值、酸价、砷、铅、黄曲霉毒素 B1 和微生物指标以外的项目有不多于二项不符合本标准要求时,可在原检查批中加倍抽样复检不合格项目,若仍有一项不符合本标准要求的,判该批产品为不合格。

### 7.5 复检与仲裁

需方有权依据本标准对拟购产品进行检验。在保质期内,供需双方对产品质量有异议时,由双方协商解决或共同委托法定质量检验机构依据本标准进行复检、仲裁检验。

## 8 标志、标签

8.1 孝感麻糖产品的最小销售包装上的标签及适于直接销售的其他包装上的标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 用于储运的包装的标志应符合 GB/T 191-2000 的规定。销售预包装及储运包装均应附有产品质量合格证明标志。

## 9 包装、运输、贮存

### 9.1 包装

9.1.1 孝感麻糖应采用气密性良好的符合国家食品卫生要求塑料袋作为内包装，经热合密封后，再装入盒、罐等形式的预销售包装内。

9.1.2 储运包装通常采用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱在装满产品后应牢固，捆扎应结实，在正常的贮运中不应松散。不同质量等级的产品不得混装。

9.1.3 预销售包装用的盒、罐应清洁美观。

9.1.4 在经济技术条件成熟和许可时，宜优先选用可降解的塑料包装材料，以利用保护生态环境。

## 9.2 运输

运输搬运、装卸过程中应轻拿轻放，运输中应有遮篷，避免日晒、高温。防止雨淋、潮湿和碰撞，严禁与有毒物品同车、舱运输。堆码高度应不超过包装标志的明示值。

## 9.3 贮存

9.3.1 孝感麻糖应在清洁、通风、无日晒雨淋干燥的室内环境中贮存，20℃以下的温度、75%以下的相对湿度为其贮存的适宜条件，地面应有隔潮设施，堆码高度不得超过包装的明示值。不得与有毒、易燃物品混存，就避免鼠害侵袭。

9.3.2 在本标准规定的贮运条件下，保持期不低于3个月。

---