

ICS 67.060
X 28
备案号: 23188-2008

DB44

广东省地方标准

DB44/T 501—2008

沙琪玛 (萨其马)

Saqima

2008-05-26 发布

2008-11-01 实施

广东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准参照 GB/T 20977—2007《糕点通则》制定，符合 GB 7099—2003《糕点、面包卫生标准》中冷加工糕点的要求。

本标准由广东省东莞市质量技术监督标准与编码所提出。

本标准由广东省质量技术监督局归口。

本标准主要起草单位：广东省东莞市质量技术监督标准与编码所、东莞徐记食品有限公司、珠海元朗食品有限公司、黑牛食品股份有限公司、东莞市莞城杨氏食品加工场。

本标准主要起草人：陈皓强、罗锐球、李向真、赖燕、杨锡波、马浩、赵小林、伍崇亮、罗宝剑、廖秀华。

沙琪玛（萨其马）

1 范围

本标准规定了沙琪玛（萨其马）的术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输及贮存。本标准适用于符合本标准 3.1 规定产品的生产、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 1355 小麦粉

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2748 鲜蛋卫生标准

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 5009.182 面制食品中铝的测定

GB 5410 全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉和调味乳粉

GB 7099 糕点、面包卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 16565 油炸小食品卫生标准

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 20885 葡萄糖浆

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

国家质量监督检验检疫总局、国家工商行政管理总局联合发布令第 66 号 零售商品称重计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

沙琪玛（萨其马）

以小麦粉、鸡蛋、植物油脂、糖浆为主要原料，添加或不添加乳粉、芝麻等辅料，经和面、醒发、压片、切条、油炸、拌糖、冷却成型、分切等工序制成的糕点。

4 要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。

- 4.1.2 鲜鸡蛋应符合 GB 2748 的规定。
- 4.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.5 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 的规定。
- 4.1.6 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.7 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 5410 的规定。
- 4.1.8 其他原辅材料应符合相应的国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
形 态	外形整齐, 大小一致, 无霉变、生虫
色 泽	呈淡黄至金黄色或该品种特有色泽
组 织	组织疏松, 绵软, 不松散
滋味气味	甜度适中; 有蛋香味及该品种应有的风味; 无异味
杂 质	无肉眼可见的杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤ 12
总糖, %	≤ 28
粗脂肪, %	≤ 35
蛋白质, %	≥ 6.0

4.4 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.5 卫生指标

应符合 GB 7099 中冷加工糕点的规定。其中羰基价指标应符合 GB 16565 的规定, 铝的残留量应符合 GB 2762 的规定。

4.6 净含量

净含量允许短缺量的要求应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 采用称量销售的要求应符合《零售商品称量计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中, 用目测检查形态、色泽; 按四分法切开, 观察组织、杂质; 品尝滋味和口感, 做出评价。

5.2 理化检验

按 GB/T 20977 的规定进行测定。

5.3 卫生检验

铝指标按 GB/T 5009.182 规定进行测定。羰基价指标按 GB 16565 的规定进行测定。其他指标按 GB 7099 的规定进行测定。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂应经工厂检验部门逐批检验，并签发产品合格证。

6.2.2 净含量、感官要求、水分、菌落总数和大肠菌群为出厂检验项目，其他项目作不定期抽检。

6.3 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。正常生产时应每 12 个月进行一次型式检验；有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 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，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 检验结果与前一次检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

6.4 抽样方法及数量

从每批次中随机抽取 9 个独立包装的产品，分别做感官、理化指标、卫生指标检验及留样。其中净含量抽样按《定量包装商品计量监督管理办法》进行。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验结果中，如微生物指标有不合格项目时，则判定该批产品为不合格品；如微生物指标以外的其他项目有不合格时，可从同批产品中双倍抽样复检不合格项目，以复检结果为最终判定依据。复检后仍有一个项目不合格，则判定该批产品为不合格品。

6.5.2 型式检验结果中，有一项不合格，判定该批产品为不合格品。

7 标签

预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定，并应标明冷加工。称量销售产品的标签可以不标示净含量。

8 包装、运输及贮存

8.1 包装

包装容器和材料应符合相应的标准和有关规定。

8.2 运输

8.2.1 运输产品时应避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.2.2 装卸时应小心，严禁重压。

8.3 贮存

8.3.1 仓库内应保持通风干燥、清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。

8.3.2 产品不应接触墙面或地面。

8.3.3 产品应先进先出，不合格品不应入成品库。

8.3.4 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。