

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0133—2024

供厦食品 牛轧糖

Food for Xiamen- Nougat

2024 - 11 - 26 发布

2024 - 11 - 26 实施

厦门市食品安全工作联合会

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：厦门市食品药品质量检验研究院、厦门市产品技术审评与审核查验中心、厦门市思匠坊食品有限公司、厦门太祖食品有限公司、厦门向阳联吉食品有限公司、厦门老字号研究院、厦门市标准化研究院。

本文件主要起草人：骆和东、孙金全、葛秀秀、叶雅真、陈佳璐、黄冀、徐炳忠、张英熙、蔡锦裕、王开滨、许晓春、沈群红。

引 言

厦门牛轧糖最早由台资企业引入，因其奶香浓郁、内部果仁香脆、好吃不粘牙等特点，深受广大消费者的欢迎。厦门牛轧糖在其历史演变中，逐渐形成了独特的制作工艺和闽南风味特色，选料精细，制作工艺考究，酥软可口、甜而不腻。

牛轧糖作为厦门有特色的“茶配”食品，承载着浓厚的地域文化，是厦门历史悠久的糖饼文化以及两岸饮食文化融合发展的表征之一。另外，在闽南文化中，牛轧糖有着甜蜜、喜庆、团圆的美好寓意，常常被用作结婚、乔迁等喜事的伴手礼。如今，牛轧糖已成为游客们到访厦门不可或缺的手信。

供厦食品 牛轧糖

1 范围

本文件规定了供厦食品 牛轧糖的术语和定义、技术要求和检验方法。

本文件适用于第 3 章所定义的牛轧糖产品。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.24 食品安全国家标准 食品微生物学检验 糖果、巧克力和代可可脂巧克力及其制品、可可制品采样和检样处理
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定
- 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 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB 16325 干果食品卫生标准
GB 17399 食品安全国家标准 糖果
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 23529 海藻糖
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
NY/T 2672 茶粉
NY/T 2986 绿色食品 糖果
SB/T 10104 糖果 充气糖果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

牛轧糖 nougat

以食糖（和/或淀粉糖）、坚果与籽类食品、乳粉、蛋白液等为主要原辅料，添加或不添加奶油、无水奶油、食用油脂制品、食用盐、糖醇类甜味剂、海藻糖、干果、蜜饯、食用花卉、茶粉等其他配料，经化糖熬煮、蛋白液打发、搅拌充气、混合、压延、冷却、分切成型等工艺制成的中度充气糖果。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食糖：应符合 GB 13104 及国家有关规定。
- 4.1.2 淀粉糖：应符合 GB15203 及国家有关规定。
- 4.1.3 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 及国家有关规定。
- 4.1.4 乳粉：应符合 GB 19644 及国家有关规定。
- 4.1.5 蛋白液：应符合 GB 2749 及国家有关规定。
- 4.1.6 奶油、无水奶油：应符合 GB 19646 及国家有关规定。
- 4.1.7 食用油脂制品：应符合 GB 15196 及国家有关规定。
- 4.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 及国家有关规定。
- 4.1.9 海藻糖：应符合 GB/T 23529 及国家有关规定。
- 4.1.10 干果：应符合 GB 16325 及国家有关规定。
- 4.1.11 蜜饯：应符合 GB14884 及国家有关规定。
- 4.1.12 食用花卉：应符合 NY/T 1506 及国家有关规定。
- 4.1.13 茶粉：应符合 NY/T 2672 及国家有关规定。
- 4.1.14 其他原辅料：应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形态	块型完整，大小基本一致	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察形态、色泽和组织，检查是否存在杂质；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽	
组织	软硬适中，糖体内果料等混合均匀	
滋味气味	具有较浓郁的奶香及果料应有的滋气味，无异味	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指标要求	检验方法	备 注
干燥失重/（g/100g）	≤ 9.0	SB/T 10104 附录A	采用SB/T 10104
还原糖（以葡萄糖计）/（g/100g）	≥ 6.0	GB 5009.7	采用NY/T 2986
蛋白质/（g/100g）	≥ 8.0	GB 5009.5	/
脂肪/（g/100g）	≥ 1.5	GB 5009.6	采用SB/T 10104
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227	采用NY/T 2986
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5.0	GB 5009.229	采用NY/T 2986

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，同时符合表 3 的要求。

表 3 污染物限量

物质中文名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备 注
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	Lead	≤ 0.5	GB 5009.12	采用 NY/T 2986
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	Total arsenic	≤ 0.5	GB 5009.11	采用 NY/T 2986

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定，同时符合表4的要求。

表 4 真菌毒素限量

物质中文名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备 注
总黄曲霉毒素 $B_1+B_2+G_1+G_2$ /(μ g/kg)	Aflatoxins total, $B_1+B_2+G_1+G_2$	≤ 10	GB 5009.22	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》附表二 《食品中真菌毒素之限量》，严于 GB 2761（限值不做要求）

4.6 微生物限量

应符合 GB 17399 的规定，还应符合表 5 的要求。

表 5 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	备 注
	n	c	m	M		
菌落总数/（CFU/g）	5	2	2×10 ³	2×10 ⁴	GB 4789.2	参考NY/T 2986，严于GB 17399（n=5，c=2，m=10 ⁴ ，M=10 ⁵ ）
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3	采用GB 17399
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	-	GB 4789.4	采用NY/T 2986，严于GB 29921（糖果不作要求）
金黄色葡萄球菌/（/25g）	5	0	0	-	GB 4789.10	参考台湾地区《食品中微生物卫生标准》，严于GB 29921（糖果不作要求）
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.24执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值得样品数；m为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。						

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的要求，加工过程不得使用增稠剂和食用香精香料。

4.7.2 食品添加剂重点监测项目见附录 A 中表 A.1。

附录 A

(资料性)

重点检测项目

A.1 食品添加剂重点检测项目

食品添加剂重点检测项目见表 A.1。

表 A.1 食品添加剂重点检测项目

项目	指标	检验方法	备注
二氧化硫/(g/kg)	不得使用	GB 5009.34	采用 GB 2760
糖精钠 (以糖精计) /(g/kg)	不得使用	GB 5009.28	采用 GB 2760
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) /(g/kg)	不得使用	GB 5009.97	采用 GB 2760
安赛蜜/(g/kg)	不得使用	GB 5009.140	严于 GB 2760 (限值 2.0)
三氯蔗糖/(g/kg)	不得使用	GB 5009.298	严于 GB 2760 (限值 1.5)

参 考 文 献

- [1] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
 - [2] 台湾地区《食品中微生物卫生标准》
-