

ICS 67.060
X 28



中华人民共和国国家标准

GB/T 22475—2008

沙 琪 玛

Sachima

2008-11-04 发布

2009-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：中国商业联合会商业标准中心、国家食品质量监督检验中心、东莞徐记食品有限公司、黑牛食品股份有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、太原双合成食品有限公司、大城县美萨佳士达食品有限公司、重庆华生园食品有限公司、北京稻香村食品有限责任公司、广州市莲香楼有限公司、上海市食品研究所。

本标准主要起草人：钱志先、宋全厚、马浩、罗宝剑、赵燕萍、赵光晋、孙茂润、刘崇华、池向东、何溢洪、杨国雄、郑传钰。

沙 琪 玛

1 范围

本标准规定了沙琪玛的术语和定义、要求、检验方法、检验规则和标识标签要求。
本标准适用于符合 3.1 规定的产品。

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 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 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB/T 5009.3—2003 食品中水分的测定

GB/T 5009.5—2003 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6—2003 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

GB/T 5009.182 面制食品中铝的测定

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 20885 葡萄糖浆

GB/T 20977—2007 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 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

国家质量监督检验检疫总局令第 102 号 食品标识管理规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

沙琪玛 Sachima

萨其马 Sa Qi Ma

萨琪玛

沙其玛

以小麦粉、鸡蛋为主要原料,经调制面团、静置、压片、切条、油炸、拌糖浆、成型、装饰、切块而制成的中式糕点。

注: 改写 GB/T 12140—2007,定义 2.2.43。

4 要求

4.1 原辅料和包装材料

4.1.1 白砂糖:应符合 GB 317 的规定。

4.1.2 小麦粉:应符合 GB 1355 的规定。

4.1.3 食用植物油:应符合 GB 2716 的规定。

4.1.4 鲜蛋:应符合 GB 2748 的规定。

4.1.5 葡萄糖浆:应符合 GB/T 20885 的规定。

4.1.6 包装材料和其他原辅料:应符合相关法规和标准的规定。

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	外形规整,刀口整齐
色 泽	呈乳黄色或具有该品种特有色泽
组 织	组织疏松、不松散
滋味和气味	无异味;有蛋香味及该品种应有的风味
杂 质	正常视力下无可见杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(g/100 g)	≤ 15
蛋白质/(g/100 g)	≥ 5
总糖(以还原糖计)/(g/100 g)	≤ 35
粗脂肪/(g/100 g)	≤ 42

4.4 卫生指标

4.4.1 铝限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 羰基价应符合 GB 16565 的规定。

4.4.3 其他的卫生指标应符合 GB 7099 对冷加工糕点的规定。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；采用称重销售的产品，应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，目测产品的形态、色泽及杂质，用刀剖开后，观察内部组织及杂质，鼻嗅和口尝滋味气味，做出评价。

5.2 理化指标

5.2.1 干燥失重

按 GB/T 5009.3—2003 中第一法测定。

5.2.2 蛋白质

按 GB/T 5009.5—2003 中第一法测定。

5.2.3 脂肪

按 GB/T 5009.6—2003 中第一法测定。

5.2.4 总糖

按 GB/T 20977—2007 中附录 A 规定的方法测定。

5.3 卫生指标的检验

5.3.1 酸价、过氧化值、砷和铅

按 GB/T 5009.56 规定的方法测定。

5.3.2 羰基价

按 GB/T 5009.56 规定的方法进行试样处理后，按 GB/T 5009.37 中规定的方法测定。

5.3.3 铝限量

按 GB/T 5009.182 规定的方法测定。

5.3.4 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 中规定方法测定。

5.3.5 微生物指标

按 GB/T 4789.24 规定的方法测定。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 中规定方法测定。

6 检验规则

6.1 批次

同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前对产品进行检验，符合本标准要求，并出具质量合格证的方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、干燥失重、净含量、菌落总数、大肠菌群为每批产品必检项目；其他项目作定期检验，每年不少于两次。

6.3 型式检验

型式检验项目包括第 4 章规定的项目。正常生产时应每 12 个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- 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

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。

注 1：当总质量小于 1.5 kg 时，可适当增加抽样数量。

注 2：散装产品的抽样质量应不低于 1.5 kg。

6.5 判定

6.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品；感官要求检验中如有异味、杂质或微生物指标中有一项不合格时，则判为该批产品不合格，并不得复检；其余指标不合格，可从同批次产品中，加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为最终判定依据。复检后仍有一项不合格，则判定该批次产品为不合格。

6.5.2 型式检验判定

6.5.2.1 型式检验项目全部合格，判为合格品。

6.5.2.2 除微生物外，型式检验项目不超过两项不符合本标准，可以加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。超过两项或微生物检验有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。

7 标识标签

7.1 应符合《食品标识管理规定》的规定，并标明冷加工。

7.2 定量预包装食品应符合 GB 7718 的规定。

7.3 称量销售的散装食品可不标示净含量。

参 考 文 献

- [1] GB/T 12140—2007 糕点术语
-