

# 团 体 标 准

T/CABCI ××××—××××

---

## 桃 酥

Taosu

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中国焙烤食品糖制品工业协会 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。

本文件由中国焙烤食品糖制品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

# 桃酥

## 1 范围

本标准规定了桃酥的术语和定义、分类、要求、生产加工过程、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于桃酥的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 23780 糕点质量检验方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局[2023]第70号令）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**桃酥 taosu**

以小麦粉、食用油脂为原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂和食品营养强化剂，经调粉、成型、烘烤等工艺加工而成，具有自然裂纹、酥松、脆香的中式糕点。

## 4 分类

### 4.1 按地域特色分为以下三类：

a) 京式桃酥：以北京地区制作工艺和风味特色为代表的桃酥类型。

b) 鹰潭桃酥：以江西鹰潭地区制作工艺和风味特色为代表的桃酥类型，具有自然裂纹、酥松、脆香的中式糕点。

c) 其他桃酥：除a)和b)以外的其他桃酥。

#### 4.2 按产品特色分为以下两类：

a) 传统桃酥：以传统配料和工艺加工而成的桃酥。

b) 花色桃酥：添加其他原料以传统工艺加工而成的桃酥，如抹茶桃酥、巧克力桃酥、果仁桃酥、茉莉花桃酥、低糖桃酥、无糖桃酥等。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

5.1.1 小麦粉：应符合GB 2715等相关标准的规定。

5.1.2 食用油脂：应符合GB 2716或GB 10146或GB 15196等相关标准的规定。

5.1.3 其他原料：应符合相关标准的规定。

#### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	
	传统桃酥	花色桃酥
色泽	黄至棕色，裂纹凹处色略浅	具有该产品应有的正常色泽
组织形态	外形完整，底面平整或有较均匀的气孔，表面自然开裂，边缘裂纹呈花瓣状	外形完整，底面平整或有较均匀的气孔，表面自然开裂
滋味、气味	酥松爽口，具有该产品特有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见异物	

#### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 5
总糖/(g/100g)	≤ 30
脂肪/(g/100g)	15~34

#### 5.4 安全要求

酸价、过氧化值、污染物限量、微生物限量、食品添加剂和食品营养强化剂的使用应符合GB 7099的规定。

## 5.5 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 14881和GB 8957的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽和组织状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。

### 7.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 7.3 总糖

按GB/T 23780规定的方法测定。

### 7.4 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

### 7.5 安全要求

按相应的食品安全标准规定的方法测定。

### 7.6 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

### 8.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的要求。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 成品出厂前应经工厂检验部门逐批检验，检验合格后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分；应定期检验菌落总数、大肠菌群。

### 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时，每半年应进行一次型式检验，但有下列情况之一时，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的差异时；
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括本文件5.2~5.5规定的全部项目。

## 8.5 判定规则

### 8.5.1 出厂检验判定

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本文件规定要求的，判该批为合格产品。

8.5.1.2 出厂检验项目如有1项不符合本文件规定规定，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本文件规定的，判该批为不合格产品。如有2项不符合本文件规定的，判为不合格产品，不应复验。

### 8.5.2 型式检验判定

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件规定要求的，判该批为合格产品。

8.5.2.2 型式检验项目不超过3项（含3项，微生物指标除外）不符合本文件规定，可以加倍抽样复验。复验后仍有1项不符合本文件的规定，判该批为不合格产品。型式检验项目超过3项不符合本文件的，不应复验，判该批为不合格产品。

8.5.2.3 微生物指标有1项不符合本文件规定，不应复验，判为不合格产品。

## 9 标签

9.1 预包装食品应符合GB 7718和GB 28050的规定。

9.2 运输包装的标志应符合GB/T 191的规定。

## 10 包装

10.1 包装要求应符合GB 23350的规定；包装材料应符合相关标准的规定。

10.2 单件包装应完整，封口严密，不破损，内容物无裸露现象。

10.3 包装箱应牢固、完整、无破损，且外表清洁。

## 11 运输和贮存

11.1 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

11.2 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响。不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。