

T/CGCC

中国商业联合会团体标准

T/CGCC 7—2017

烘焙食品用糖浆

Syrup for bakery products

2017-05-02 发布

2017-06-01 实施

中国商业联合会 发布

中国商业联合会团体标准

焙烤食品用糖浆

T/CGCC 7—2017

*

中国标准出版社出版发行

北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)

北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2017年6月第一版

*

书号: 155066 • 2-31706

版权专有 侵权必究

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会(SAC/TC 488/SC 1)提出并归口。

本标准起草单位：广州酒家集团利口福食品有限公司、顺南食品(深圳)有限公司、广东广益科技实业有限公司、深圳市尚杰食品技术有限公司、深圳港盛食品有限公司、深圳市何盛伟食品有限公司、广州市广达香食品有限公司、广东日美食品有限公司、麦瑞生(北京)食品有限公司、广州永业食品有限公司、江苏先卓食品科技有限公司、深圳安琪食品有限公司、佛山市金城速冻食品有限公司、厦门绿研食品有限公司、武汉市华测检测技术有限公司、国家食品质量监督检验中心、中国焙烤食品糖制品工业协会、国家加工食品质量检验中心(广东)、广东省焙烤食品产业技术创新联盟，上海市质量监督检验技术研究院、厦门市烘焙与咖啡协会。

本标准主要起草人：徐伟兵、刘家祥、梁嘉臻、曾祥平、何盛敏、何世庭、周发茂、梁乃国、曾金宏、李宪扬、韩承勇、彭泽芳、冼洁莹、胡东冬、李丰勇、宋全厚、张九魁、蔡玮红、张延杰、彭亚锋、刘翱、孙金生、钱志先。

焙烤食品用糖浆

1 范围

本标准规定了焙烤食品专用糖浆的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存和召回等要求。

本标准适用焙烤食品用糖浆产品的生产、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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12947 鲜柑橘

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB/T 20885 葡萄糖浆

GB/T 29370 柠檬

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

NY/T 450 菠萝

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》国家质量监督检验检疫总局令第 75 号

《食品召回管理办法》国家食品药品监督管理总局令第 12 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

焙烤食品用糖浆 **syrup for bakery products**

以食糖和(或)淀粉糖、饮用水为主要原料,添加(或不添加)柠檬、菠萝、橘子等辅料及食品添加剂,经配料,熬煮,冷却,包装等工艺加工制成的主要用于焙烤食品的糖浆。

3.2

返砂 **crystallization**

焙烤食品用糖浆中有颗粒状或块状结晶物的现象。