

# T/CGCC

## 团 体 标 准

T/CGCC 12—2018

---

### 杏 仁 饼

Almond cakes

2018-02-12 发布

2018-03-01 实施

---

中 国 商 业 联 合 会 发 布

## 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、中山市食品学会和咀香园健康食品(中山)有限公司共同提出。

本标准由中国商业联合会归口。

本标准起草单位：咀香园健康食品(中山)有限公司、中山市食品学会、广州酒家集团利口福食品有限公司、东莞荣华饼家有限公司、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。

本标准主要起草人：张延杰、孟嫚、左敏儿、刘培龄、蒋宇明、胡志高、雷敏芝、王梅玲、黄雪碧。

## 引 言

杏仁饼是中国传统糕点,清末民初由广东地区糕点作坊在原绿豆饼的基础上首创而成,其传统制作工艺被列入广东省非物质文化遗产名录,因最初生产时外形似杏仁而得名,已延用百年,在广东省、香港特别行政区、澳门特别行政区及海外得到广泛认同,为广大消费者所接受和认可,故虽然杏仁饼中的主要成分不是杏仁或杏仁饼配料中不含杏仁而品名也称杏仁饼。

# 杏 仁 饼

## 1 范围

本标准规定了杏仁饼的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以特制绿豆粉、白砂糖、食用植物油为主要原料,添加或不添加特制肥猪肉片、果仁和/或其他食品原辅料,经低温烘烤工艺加工而成的杏仁饼。

## 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(包括所有的修订单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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/T 10462 绿豆

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

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(2005)第 75 号

## 3 术语和定义

### 3.1

**杏仁饼 almond cakes**

以特制绿豆粉、白砂糖、食用植物油为主要原料,添加或不添加特制肥猪肉片、果仁和/或其他食品原辅料,经低温烘烤加工而成的中国传统糕点。