

ICS 67.200.20  
B 33

# DB42

## 湖北省地方标准

DB42/T 278—2009  
代替DB42/T 278-2004

---

### 孝感麻糖

Xiaogan malt sugar slices with sesame

2009-04-30 发布

2009-05-06 实施

湖北省质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准在实施过程中，凡有关条款与相关食品安全法规不一致的应以食品安全法规为准。

本标准代替 DB42/T 278-2004《孝感麻糖》。

本标准与 DB42/T 278-2004《孝感麻糖》相比主要变化如下：

- 增加了原、辅料基本要求：按《食品安全法》的规定，不得添加任何非食用的原料。不得超范围使用食品添加剂或营养强化剂。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定；
- 在标准的适用范围中增加了产品产地的地域要求；增加了原辅料大麦和桂花；
- 增加了孝感麻糖的定义；
- 对感官性状作了编辑性修改，将原标准的物理指标并入理化指标要求中；
- 删除了原产品分类中的桔味麻糖、奶油麻糖和焦盐麻糖；
- 对原标准脂肪要求中的黑芝麻的脂肪含量由 16%修改为 18%；
- 按 GB 9678.1-2003《糖果卫生标准》中的相关要求做了修订，将铅的指标要求从 0.5mg/kg 调整为 1mg/kg，增加了铜的卫生指标及其试验方法要求；
- 增加了生产加工过程的卫生要求；
- 其它检验方法调整为适用最新版本；
- 在出厂检验项目中增加菌落总数、大肠菌群。在致病菌检验项目中增加溶血性链球菌的检验；
- 对检验方法中的抽样量作了调整。

本标准由孝感市质量技术监督协会提出并归口。

本标准起草单位：孝感市质量技术监督协会、孝感麻糖米酒有限责任公司、孝感市正团麻糖食品有限责任公司、孝感市楚特麻糖米酒有限公司。

本标准主要起草人：鲁鲁生、李斌、刘雁、李锋、李子清、李火宇、何元清。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：DB42/T 278-2004。

## 孝感麻糖

### 1 范围

本标准规定了孝感麻糖的术语和定义、分类与命名、要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和储存。

本标准适用于在孝感市孝南区生产的以孝感粳糯、芝麻、为主要原料，辅以适量白砂糖、麦芽等辅料，经特定工艺加工制成的片状麻糖，也适用于添加果仁、桂花等辅料而制成的风味麻糖。

### 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/T191 包装储运图示标志 (GB/T 191-2008, MOD ISO 780: 1997)
- GB 317 白砂糖
- GB 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定
- GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- 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 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 11761-2006 芝麻
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- 国家质量监督检验检疫总局第 75 号 (2005)《定量包装商品计量监督规定》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

孝感麻糖 xiaogan malt sugar slices with sesame

以孝感市孝南区生产的孝感粳糯、芝麻为主要原料，辅以适量白砂糖、麦芽等辅料，经特定工艺加

工生产的香、甜、薄、脆的麻糖。

3.2

镜面糖 mirror face sugar

因芝麻分布不均匀而形成的麻糖表面无芝麻而仅有饴糖、面积明显大于4mm<sup>2</sup>的局部区域。

3.3

破碎麻糖 broken malt sugar slices with sesame

表面最大尺寸小于30mm的不完整麻糖。

3.4

过火芝麻 fried sesame with brown

在炒制过程中由于火势过旺或炒制时间过长或搅拌不均等操作方法不当所造成表面焦黄的芝麻。

4 分类与命名

4.1 按添加不同辅料，将麻糖分为原味麻糖和风味麻糖两大类，风味麻糖分桂花麻糖、果仁麻糖等。

4.2 按片型不同，将麻糖分为传统型（梳型）和异型（如梅花型等）二类。

4.3 按原材料不同，分为白芝麻糖芝麻（芝麻去皮）、黑芝麻糖芝麻（黑芝麻不去皮）。

5 要求

5.1 原、辅料基本要求

不得添加任何非食用的原料。不得超范围使用食品添加剂或营养强化剂。食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5.1.1 糯米应符合GB 1354的要求。

5.1.2 白砂糖应符合GB 317的要求。

5.1.3 芝麻应符合GB/T 11761-2006的要求。

5.1.4 花生仁应符合GB/T 1532的要求。

5.1.5 所用的所有原、辅料应为食品级，且应符合相关国家、行业标准或合法生产企业备案有效的标准规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目		要 求	
		一 级	二 级
形态		呈片状，片形一致，无翘曲。	
色 泽	白芝麻麻糖	乳白微黄，色泽均匀，单片中允许有少量分散的杂色和过火芝麻存在。	过白或偏黄，色泽均匀，单片中允许有少量分散的杂色和过火芝麻存在。
	黑芝麻麻糖	糖色暗淡、黑白相间，允许有少量分散的杂色和过火芝麻存在。	
香气		具有本品特有的香味。	
滋味和口感		香甜薄脆，无异味，上口酥脆不粘牙。	
杂质		不得有砂粒和肉眼可见的异物杂质。	

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		要 求			
		一 级		二 级	
		白芝麻	黑芝麻	白芝麻	黑芝麻
出厂破碎率/ (%)	≤	3			
厚度/ (mm/片)	≤	2.8			

表 2 (续) 理化指标

项 目	要 求			
	一 级		二 级	
	白芝麻	黑芝麻	白芝麻	黑芝麻
镜面糖	面积不大于 10 mm <sup>2</sup> 的镜面糖不多于一处。		面积不大于 10 mm <sup>2</sup> 的镜面糖不多于二处, 或者面积大于 10 mm <sup>2</sup> 小于 15 mm <sup>2</sup> 的镜面糖一处。	
水分/(%)	≤ 4	5	4	5
总糖(以蔗糖计)/(g/100g)	≥ 25			
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≥ 15~25			
脂肪/(g/100g)	≥ 22.0	18.0	22.0	18.0
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25			
酸价(以脂肪计)(KOH)/(g/100g)	≤ 5			
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5			
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1			
铜(以 Cu 计)/(mg/kg)	≤ 10			
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 10			

注：黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>仅考核添加了花生仁的产品。

#### 5.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	要 求
菌落总数/(cfu/g)	≤ 750
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

#### 5.5 净含量

单件净含量应符合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规定》。

#### 5.6 生产加工过程的卫生要求

生产过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官指标

开启两个最小包装单位(一般为袋)的麻糖,将其轻轻地均匀置于一洁净白色平底搪瓷盘中,用目测法观察形状、色泽和砂粒、杂质,必要时可用洁净的食品钳将麻糖翻转,观察其另一面的情况。紧接着用口尝法鉴别口感。

#### 6.2 理化指标

##### 6.2.1 出厂破碎率

取二个最小销售包装(一般为盒或罐)的整装麻糖,用分度值为1g的秤,先称量其总净含量,然后挑出非破碎麻糖,再称量剩余物的质量。用下式计算出麻糖破碎率:

$$B = m/M \times 100\%$$

式中

B—麻糖破碎率, %;

m—破碎麻糖质量, g;

M—试样用麻糖总净含量, g。

##### 6.2.2 厚度

取二个最小销售包装(一般为盒或罐)的整装麻糖,随机抽取六片作试样,用精度0.02mm的游标卡尺,在每片试样上轻测出二个厚度值,最后取所测得的各厚度值的算术平均值作为厚度判定值。

### 6.2.3 镜面糖

6.2.3.1 取二个最小销售包装（一般为盒或罐）的整装麻糖，用目测法观察有无镜面糖及每片中镜面糖的处数。对目测面积明显小于一级品规定要求的镜面糖，可免作面积试验。

6.2.3.2 在目测不易确定镜面糖面积是否小于一、二级品规定要求，或镜面糖面积可能已超出规定要求时，用一块厚度不大于3mm、面积不小于50cm<sup>2</sup>的透明平板玻璃置于试样上，在镜面糖正上方的玻璃表面描出一与镜面糖形状相近且面积大致相当的规则几何图形（圆、三角形、矩形等等或它们的组合图形）；用精度不低于0.2mm的量具测量所描几何图形的有关数据后，算出所描几何图形的面积作为该试样的镜面糖面积。

### 6.2.4 水分

按GB/T 5009.3规定的方法测定

### 6.2.5 总糖

按GB 5009.8规定的方法测定。

### 6.2.6 还原糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

### 6.2.7 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

### 6.2.8 过氧化值

按GB/T 5009.37规定的方法测定。

### 6.2.9 酸价

按GB/T 5009.37规定的方法测定。

### 6.2.10 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

### 6.2.11 铅

按GB/T 5009.12规定的方法测定。

### 6.2.12 铜

按GB/T 5009.13规定的方法测定。

### 6.2.13 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>

按GB/T 5009.22规定的方法测定。

### 6.3 微生物指标

#### 6.3.1 菌落总数

按GB/T 4789.2规定的方法检验。

#### 6.3.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3规定的方法检验。

#### 6.3.3 致病菌

分别按GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10、GB/T 4789.11规定的方法检验。

### 6.4 净含量

在20℃±2℃的条件下，使用常规计量器具进行称量。

## 7 检验规则

### 7.1 检验分类

产品分出厂检验和型式检验。

### 7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品出厂前，应由生产厂质量检验部门按本标准进行检验，经检验合格并签发合格证明后方可出厂销售。

7.2.2 出厂检验项目为感官指标、出厂破碎率、厚度、镜面糖、水份、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 7.3 型式检验

7.3.1 产品的生产周期达到或者超过三个月的应进行一次型式检验。不足三个月的，仍按一个生产周期计算。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 新产品投产或老产品转厂生产时；
- 原、辅材料来源有较大变化时；
- 改变关键工艺时；
- 长期（二个月以上）停产后恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家产品监督部门提出型式检验要求时。

7.3.2 型式检验项目为本标准规定的全部要求。

### 7.4 组批

同一班次、相同原料、相同工艺、相同配比、相同品种的成品为一检验批。

### 7.5 抽样

7.5.1 出厂检验应在检查批中随机抽样，每次抽取六箱，再从每箱中各抽取二个整装的最小销售包装的产品；没有装箱时，可直接随机抽取 12 个整装的最小销售包装的产品。

7.5.2 型式检验应在检查批中随机抽样，每次抽取七箱，再从每箱中各抽取二个整装的最小销售包装的产品；没有装箱时，可直接随机抽取 14 个整装的最小销售包装的产品。

### 7.6 判定规则

7.6.1 当过氧化值、酸价、总砷、铅、铜、黄曲霉毒素 B1 和微生物指标有任一项或者其他项目有二项以上不符合本标准要求时，判该批产品为不合格。

7.6.2 当除过氧化值、酸价、总砷、铅、铜、黄曲霉毒素 B1 和微生物指标以外的项目有不多于二项不符合本标准要求时，可在原检查批中加倍抽样复检不合格项目，若仍有一项不符合本标准要求的，判该批产品为不合格。

### 7.7 复检与仲裁

需方有权依据本标准对拟购买产品进行检验。在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，由双方协商解决或共同委托法定质量检验机构依据本标准进行复检、仲裁检验。

## 8 标签、标志、包装、运输和储存

### 8.1 标签、标志

8.1.1 产品销售包装上的标签应符合 GB 7718 和相关标准的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。应标明食品名称、规格数量、厂名厂址、怕晒、怕雨、易碎物品等符号和字样。销售预包装及储运包装应附有产品质量合格证明标志。

### 8.2 包装

8.2.1 包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味，符合相应的食品卫生标准。

8.2.2 最小食用包装应封口严密，食用方便。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生，符合卫生要求。

8.3.2 包装的产品宜在 0~30℃ 温度条件下运输，运输中应防止挤压、碰撞、日晒、雨淋，不得与有毒、有污染的物品混装、混运；

8.3.3 装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

### 8.4 储存

8.4.1 产品应储存在清洁、干燥、阴凉通风、地面有垫板的仓库内，不得在露天堆放或与潮湿地面直接接触；堆码高度不宜超过 2.5 米；不得与有毒、有异味、有腐蚀性货物混储；避免阳光直射和靠近热

DB42/T 278—2009

源；防止受潮、霉变、虫、鼠害及其他有害物质的污染。

8.4.2 储存温度通常不高于 20℃ 下保存为宜。

8.4.3 保质期

在本标准规定的储运条件下，产品保质期不低于 3 个月。

---