

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 301—2022

澳洲坚果牛轧糖加工技术规程

Code of practice for Macadamia nut nougat processing

2022 – 05 – 05 发布

2022 – 05 – 11 实施

广西标准化协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西壮族自治区农业科学院提出。

本文件起草单位：广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西亚热带农产品加工研究所、广西热带作物学会、广西柳州市秋野家生态农业综合发展有限公司。

本文件主要起草人：谢朝敏、苏艳兰、艾静汶、黄欣欣、任二芳、王淋靓、叶雪英、刘功德、温立香、罗小杰、黎新荣、冯春梅、程三红、李建强、刘帅民、韦茂新、蒙瑶、邓小红、罗朝丹、黄燕婷、石秋香、梁佳。

澳洲坚果牛轧糖加工技术规程

1 范围

本文件界定了澳洲坚果牛轧糖加工技术涉及的术语和定义，规定了原辅料要求、生产加工过程卫生要求、设施设备要求、加工工艺等内容。

本文件适用于澳洲坚果牛轧糖的加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 17403	食品安全国家标准	糖果巧克力生产卫生规范
GB 19644	食品安全国家标准	乳粉
GB 19646	食品安全国家标准	稀奶油、奶油和无水奶油
NY/T 693	澳洲坚果	果仁
SB/T 10104	糖果	充气糖果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

澳洲坚果牛轧糖 *Macadamia nougat*

以奶粉、黄油、棉花糖为原料，添加了烘烤澳洲坚果（*Macadamia integrifolia*）果仁为辅料，经融化黄油和棉花糖、混合、整形脱模等工艺制成的组织细密略有弹性的中度充气糖果。

4 原辅料要求

4.1 原料要求

4.1.1 奶粉

应符合GB 19644的规定。

4.1.2 黄油

应符合GB 19646的规定。

4.1.3 棉花糖

宜选择无夹心烘焙用棉花糖，应符合SB/T 10104的规定。

4.2 辅料要求

澳洲坚果果仁应符合NY/T 693的规定。

5 设备及器具要求

应符合GB 17403的规定，应具备但不限于果仁烘烤设备、黄油等加热融化设备、物料混合器具、整形脱模器具、切分器具。

6 生产卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 加工技术

7.1 工艺流程

见图1。

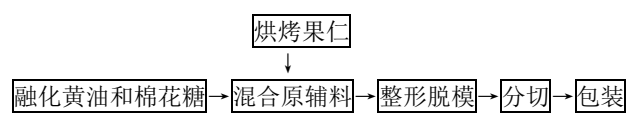


图 1 工艺流程图

7.2 工艺要求

7.2.1 烘烤果仁

将澳洲坚果果仁碎置于烘烤设备，90℃～100℃烤至果仁微转色。

7.2.2 融化黄油、棉花糖

黄油切丁后放入不锈钢夹层锅或炒锅中融至半固态，棉花糖置于融化的黄油中加热至完全融化。

7.2.3 混合原辅料

融化后的黄油、棉花糖中加入奶粉快速拌匀至无颗粒、无干奶粉，加入烤好的果仁，快速搅拌均匀后停止加热。

7.2.4 整形脱模

快速揉捏炒好的物料，让糖液包裹住全部材料，放入模具推平，再从模具中倒出。

7.2.5 分切

将物料温度降低至16℃～28℃后以拉锯方式分切。

7.2.6 包装

包装材料应符合GB 17403的规定。

中华人民共和国团体标准
澳洲坚果牛轧糖加工技术规程
T/GXAS 301—2022
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究