

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 302—2022

澳洲坚果雪花酥加工技术规程

Code of practice for Macadamia nut snowflake flaky pastry 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。

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、广西南宁人想生物科技发展有限公司。

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、刘筱瑾。



# 澳洲坚果雪花酥加工技术规程

## 1 范围

本文件界定了澳洲坚果雪花酥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雪花酥的加工。

## 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 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 7100	食品安全国家标准	饼干
GB 8957	食品安全国家标准	糕点、面包卫生规范
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 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

**澳洲坚果雪花酥** *Macadamia snowflake*

以酥性饼干、黄油、棉花糖为原料，添加了烘烤澳洲坚果（*Macadamia integrifolia*）果仁及其他坚果仁为辅料，经融化黄油和棉花糖、混合原辅料、整形脱模、包裹奶粉等工艺制成的口感酥软的糕点。

## 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。

#### 4.1.4 酥性小饼干

应符合GB 7100的规定。

## 4.2 辅料要求

### 4.2.1 澳洲坚果果仁

应符合NY/T 693的规定。

### 4.2.2 其他果仁

杏仁、开心果仁、腰果果仁、核桃仁等坚果仁应符合GB 19300的规定。

## 5 设备及器具要求

应符合GB 8957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、面粉过筛器具、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。

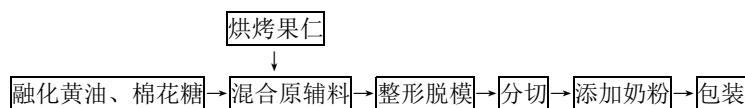


图1 工艺流程图

### 7.2 工艺要求

#### 7.2.1 烘烤果仁

将澳洲坚果果仁碎及核桃仁、杏仁、腰果仁、开心果仁切分后置于烘烤设备，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，加入小饼干及烘烤后的所有果仁，快速混匀后停止加热。

#### 7.2.4 整形脱模

快速揉捏炒好的原料，让糖液包裹住全部物料，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10℃～30℃后分切。

#### 7.2.6 包裹奶粉

宜将奶粉震动过60目筛并添加在分切好的物料表面。

### 7.2.7 包装

包装材料应符合GB 4806.7和GB 4806.8的规定。

---



中华人民共和国团体标准  
澳洲坚果雪花酥加工技术规程  
T/GXAS 302—2022  
广西标准化协会统一印制  
版权专有 侵权必究