

ICS 67.230
CCS X 10

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1079—2025

茉莉花糕点

Jasmine pastry

2025 - 07 - 25 发布

2025 - 07 - 31 实施

广西标准化协会 发布

前 言

本文件参照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。

本文件由横州市市场监督管理局指导。

本文件由广西标准化协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西标准化协会、横州市茉莉花产业服务中心、横州市综合检验检测中心、广西横州市新华食品厂、横州市大鹏食品有限公司、横州市职业技术学校、广西大学、广西—东盟食品检验检测中心[国家市场监督管理总局技术创新中心（天然香料香精）]、广西农业职业技术大学、广西壮族自治区中国科学院广西植物研究所、广西协致标准化认证咨询服务有限责任公司、广西兴桂质量标准化认证咨询服务事务所（有限合伙）、广西强桂标准化服务事务所（普通合伙）。

本文件主要起草人：刘祁云、谢宏昭、禰霖、韦映梅、谢积慧、蒙永斌、陈永晶、谢成鹏、梁甲仕、陈美玲、刘珈伶、史艳财、梁杰珍、赵丽云、陈慧清、韦树汉、黄盈盈、甘正清、冯训盟、覃慧兰、何晓朦、陈秋媛、石敏、蓝嫫嫫、韦玉社、邓丽丽、陈学、邓丽嘉、何璇、苏子华、黄林华、谭爱、陆阳、谢沐新、蓝冬丽、何宗誉、李法锦、黄林芬。

茉莉花糕点

1 范围

本文件界定了茉莉花糕点涉及的术语和定义，规定了茉莉花糕点的质量要求、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期的要求，描述了相应的检验方法、检验规则。

本文件适用于烘烤类茉莉花糕点和茉莉花水晶粽的生产、检验和销售。

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 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 5009.6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7099	食品安全国家标准	糕点、面包
GB 8957	食品安全国家标准	糕点、面包卫生规范
GB/T 12140	糕点术语	
GB/T 20977	糕点质量通则	
GB/T 23780	糕点质量检验方法	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
DBS45/ 079	食品安全地方标准	茉莉花

3 术语和定义

GB/T 12140界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茉莉花糕点 jasmine pastry

添加茉莉花鲜花、干花、茉莉花酱、茉莉花中提取的特定成分等一种或多种辅料制作的糕点。

3.1.1

烘烤类茉莉花糕点 baked jasmine pastry

经烘烤工艺制成的茉莉花糕点。

3.1.2

茉莉花水晶粽 jasmine shuijingzong

以谷物等原料制成的水晶皮为载体，包以馅料制作而成的茉莉花糕点。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 茉莉花

应符合DBS45/ 079的规定。

4.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.3 其他原辅料

应符合GB/T 20977的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	烘烤类茉莉花糕点	茉莉花水晶粽
形 态	外观完整，无变形，底部平整，无明显焦斑，无霉变、无生虫	外形完整，粽体无外露，无霉变、无生虫
色 泽	表面色泽均匀，具有该品种应有的色泽特征	剥去粽叶，呈现出晶莹剔透的质感，具有所用馅料相应的色泽
组 织	质地均匀，无皮馅分离、无生心、无糖粒和粉块	质地均匀，无皮馅分离，可见茉莉花组织
滋味与口感	香、甜、软糯或酥脆或酥松，有茉莉花清香	Q弹软糯，具有茉莉花清香
馅 料	若添加花瓣，应可见片状茉莉花组织，具有相应茉莉花馅料色泽	软糯细腻，具有茉莉花清香，具有所用物料相应的色泽
杂 质	无可见杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	烘烤类茉莉花糕点	茉莉花水晶粽
水分/(g/100 g)	≤ 30.0	40.0
蛋白质/(g/100 g)	≥ 4.0	
脂肪/(g/100 g)	≤ 35.0	5.0
总糖/(g/100 g)	≤ 30.0	

注：蛋白质指标仅适用于配料中添加了肉、蛋、奶原料的糕点。

4.4 食品安全要求

污染物限量、微生物限量等应符合GB 7099的规定。

4.5 净含量

预包装产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产过程卫生要求

应符合GB 8957的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态和组织，检查有无异物，闻其气味，品尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

6.2.3 脂肪

按GB 5009.6的规定执行。

6.2.4 总糖

按GB/T 23780的规定执行。

6.3 食品安全要求

按GB 7099的规定执行。

6.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

应符合GB/T 20977的规定。

8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

应符合GB/T 20977的规定。



参 考 文 献

- [1] GB/T 30645 糕点分类
 - [2] SB/T 10377 粽子
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法（2023年国家市场监督管理总局令 第70号）
-

中华人民共和国团体标准

茉莉花糕点

T/GXAS 1079—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究