

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1080.1—2025

茉莉花糕点制作技术规程 第1部分： 茉莉花水晶粽

Technical code of practice for the production of jasmine pastry—Part
1: jasmine shuijingzong

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。

本文件是T/GXAS 1080《茉莉花糕点制作技术规程》的第1部分。T/GXAS 1080已经发布了以下部分：

——第1部分：茉莉花水晶粽；

——第2部分：茉莉花冰糕。

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、广西农业职业技术学院、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：黄林华、谢宏昭、周先武、刘祁云、陈永晶、蒙永斌、梁甲仕、刘珈伶、谢积慧、史艳财、梁杰珍、谢成鹏、韦树汉、韦美玲、李海霞、韦玉社、陈慧清、李景娇、黄盈盈、冯训盟、赵丽云、邓丽丽、陈学、邓丽嘉、何璇、苏子华、韦映梅、陆阳、谢沐新、蓝冬丽、石敏、谭爱、何宗誉、李法锦、黄林芬。

引 言

茉莉花糕点种类丰富，不同糕点有不同的特点，制作工艺也各不相同。T/GXAS 1080《茉莉花糕点制作技术规程》旨在以标准为抓手，规范各类茉莉花糕点的制作技术要求，完善茉莉花产业标准体系。T/GXAS 1080《茉莉花糕点制作技术规程》根据茉莉花糕点的种类由2部分组成：

- 第1部分：茉莉花水晶粽。目的在于为茉莉花水晶粽的制作提供参考；
- 第2部分：茉莉花冰糕。目的在于为茉莉花冰糕的制作提供参考。

茉莉花糕点制作技术规程 第1部分： 茉莉花水晶粽

1 范围

本文件界定了茉莉花水晶粽的术语和定义，规定了茉莉花水晶粽制作工艺的操作指示，描述了制作过程信息的追溯方法。

本文件适用于茉莉花水晶粽的制作。

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/T 317 白砂糖
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）
- GB/T 21270 食品馅料
- GB/T 23529 海藻糖
- DBS45/ 079 食品安全地方标准 茉莉花
- T/GXAS 1079 茉莉花糕点

3 术语和定义

T/GXAS 1079界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

4 设施设备

设施配备包括但不限于原料贮存、清洗、成型、灭菌、包装等设备，制作过程中原料采购、制作、包装等环节的场所、设施、人员的基本要求应符合GB 8957的规定。

5 制作工艺

5.1 工艺流程

见图1。

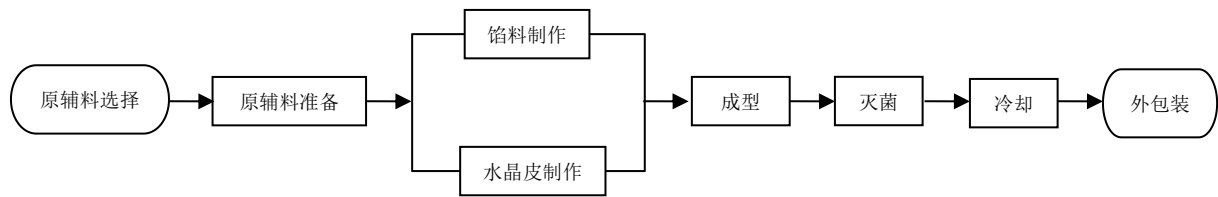


图1 茉莉花水晶粽制作工艺流程

5.2 操作指示

5.2.1 原辅料选择

- 5.2.1.1 选择符合 DBS45/ 079 规定的茉莉花。
- 5.2.1.2 选择以谷物为原料制作的，符合相应的食品标准和有关规定的水晶粉。
- 5.2.1.3 选择符合 GB/T 10462 规定的绿豆。
- 5.2.1.4 选择符合 GB/T 10460 规定的豌豆。
- 5.2.1.5 选择符合 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 规定的红豆、紫薯。
- 5.2.1.6 选择符合 GB/T 317 规定的白砂糖。
- 5.2.1.7 选择符合 GB/T 23529 规定的海藻糖。
- 5.2.1.8 选择符合 GB/T 20882.2 规定的葡萄糖浆。
- 5.2.1.9 选择符合 GB 5749 规定的饮用水。
- 5.2.1.10 选择符合 GB 2716 规定的植物油。
- 5.2.1.11 选择符合 GB/T 21270 规定的抹茶、紫薯、红豆等馅料。
- 5.2.1.12 选择清洁、无霉变、无毒无害，符合国家相关标准要求及有关规定粽叶。
- 5.2.1.13 选择符合国家相关标准要求及有关规定扎线。

5.2.2 原辅料准备

原辅料准备主要包括：

- a) 将茉莉花干花或鲜花清洗干净，焯水或不焯水，晾干后制成花瓣；
- b) 将绿豆、豌豆、红豆清洗干净，紫薯削皮后清洗干净并切成小块；
- c) 将粽叶加水煮沸 5 min~10 min 至颜色变为淡黄或浅黄，捞出清洗干净并沥干水分。

5.2.3 馅料制作

5.2.3.1 馅料制作步骤如下：

- a) 分别将清洗干净的绿豆、豌豆、红豆、紫薯等研磨成浆，磨浆用水量宜为绿豆、豌豆、红豆、紫薯质量的 1~1.5 倍；
- b) 往锅中按比例加入绿豆浆和豌豆浆或紫薯浆或红豆浆、海藻糖、白砂糖、葡萄糖浆、植物油，在 100℃~110℃ 翻炒 3h~4h 至细腻浓稠，不松散，得到绿豆豌豆馅或紫薯馅或红豆馅，备用。

注：以总质量 1000 g 为例，绿豆浆、豌豆浆、海藻糖、白砂糖、葡萄糖浆、植物油用量分别为 30%~35%、20%~25%、5%~7%、12%~15%、8%~10%、5%~7%；若使用紫薯浆或红豆浆，用量宜为 30%~35%。

5.2.3.2 根据需要也可使用紫薯馅、红豆馅、抹茶馅等半成品馅料。

5.2.4 水晶皮制作

宜按水晶粉：水：葡萄糖浆：茉莉花瓣=14：14：1：1 的质量比例，往水晶粉中加入水、葡萄糖浆、茉莉花瓣一起搅拌均匀，放在蒸煮设备中蒸 25 min~30 min 至晶莹剔透，自然冷却至 ≤50℃。

5.2.5 成型

按水晶皮：馅料=2：1的比例往成型机中加入水晶皮及馅料，再用清洗干净的粽叶包制成型，并用扎线绑紧后进行真空包装。

5.2.6 灭菌

将真空包装好的茉莉花水晶粽放入高温灭菌锅，温度调至 $108\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，灭菌20 min~25 min。

5.2.7 冷却

灭菌结束后取出茉莉花水晶粽冷却至室温。

5.2.8 外包装

根据市场需求选择相应的外包装进行包装。

6 档案记录

制作过程的档案记录内容包括原料来源、原料验收等，档案记录保存2年以上。



中华人民共和国团体标准
茉莉花糕点制作技术规程 第1部分：
茉莉花水晶粽
T/GXAS 1080.1—2025
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究