

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1080.2—2025

茉莉花糕点制作技术规程 第2部分： 茉莉花冰糕

Technical code of practice for the production of jasmine pastry—Part
2: jasmine binggao

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2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。

本文件由横州市市场监督管理局指导。

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、黄盈盈、冯训盟、陈慧清、李景娇、邓丽嘉、赵丽云、邓丽丽、陈学、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，为茉莉花糕点制作提供重要参考依据。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个部分组成：

- 一一第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依据；
- 一一第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依据。

茉莉花糕点制作技术规程 第2部分： 茉莉花冰糕

1 范围

本文件界定了茉莉花冰糕的术语和定义，确立了茉莉花冰糕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冰糕的制作。

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 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 20882.7 淀粉糖质量要求 第7部分：海藻糖
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 35883 冰糖
- 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。

3.1

茉莉花冰糕 jasmine binggao

以食用淀粉为主要原料，经原辅料选择、馅料制作、面团制作、成型、烘烤、冷却等工艺制作而成的具有茉莉花香气和清凉口感的茉莉花糕点。

4 设施设备

设施配备包括但不限于原料贮存、清洗、成型、烘烤、冷却、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。

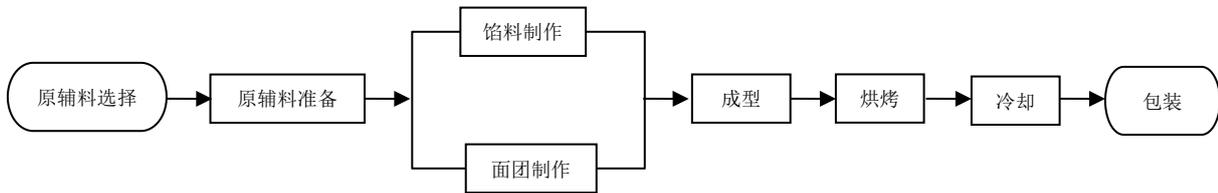


图1 茉莉花冰糕制作工艺流程

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 选择符合 GB 31637 规定的食用淀粉。
- 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/T 317 规定的白砂糖。
- 5.2.1.6 选择符合 GB/T 35883 规定的冰糖。
- 5.2.1.7 选择符合 GB/T 20882.7 规定的海藻糖。
- 5.2.1.8 选择符合 GB 5749 规定的饮用水。
- 5.2.1.9 选择符合 GB 2716 规定的植物油。

5.2.2 原辅料准备

将茉莉花干花或鲜花放入80℃~90℃的水中焯水1min，晾干备用。将绿豆、豌豆清洗干净，沥干水分备用。

5.2.3 馅料制作

主要馅料制作步骤如下：

- a) 茉莉花酱制作：水：糖：茉莉花宜为1：1：（2~3）的比例，用水将糖融化后加入焯水后的茉莉花，熬煮至粘稠可挂勺；
- b) 分别将清洗干净的绿豆、豌豆研磨成浆，磨浆用水量宜为绿豆或豌豆质量的1~1.5倍；
- c) 馅料炒制：炒制设备中按比例加入绿豆浆、豌豆浆、海藻糖、白砂糖、植物油，温度100℃~110℃，翻炒至物料均匀，再加入不少于30%制作好的茉莉花酱继续炒50min~60min，至馅料细腻无肉眼可见颗粒或团块。

注：以总质量1000g为例，绿豆浆、豌豆浆、海藻糖、白砂糖、植物油用量分别为30%~35%、20%~25%、7%~9%、15%~18%、6%~8%、9%~12%。

5.2.4 面团制作

面团制作主要原料包括食用淀粉、水、白砂糖、绿豆浆、豌豆浆、植物油，质量比例宜为10：3：3：3：2：2，制作方法如下：

- a) 将食用淀粉倒入和面机搅拌桶中，加入白砂糖和水，搅拌至混合均匀；
- b) 再缓慢倒入绿豆浆和豌豆浆、植物油，搅拌至面团表面光滑、不粘搅拌桶内壁。

5.2.5 成型

按面团：馅料=2：1的比例投入成型机中，压紧成型。

5.2.6 烘烤

将成型茉莉花糕均匀摆放在烤盘中，烘烤温度为170℃±2℃，烤20min~25min。

5.2.7 冷却

取出茉莉花糕，置于烤盘架上自然冷却至室温。

5.2.8 包装

将茉莉花糕装入食品级塑料底托中，使用包装机进行封装。

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2部分：
茉莉花冰糕
T/GXAS 1080.2—2025
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究