

团 体 标 准

T/SZS 2904—2025
代替 T/SZS 2904—2019

圳品 沙琪玛

ZHEN PIN—Sachima

（征求意见稿）

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件代替了T/SZS 2904—2019《供深食品 沙琪玛》，与T/SZS 2904—2019相比，主要技术变化如下：

- 标准名称修改为：圳品 沙琪玛；
- 修订了术语和定义；
- 修订了安全要求；
- 修订了检验方法；
- 增加了检验规则；
- 增加了标签和标识
- 增加了包装、贮存和运输。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 2904—2019。

圳品 沙琪玛

1 范围

本文件规定了圳品 沙琪玛的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、贮存和运输。

本文件适用于沙琪玛。

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 191 包装储运图形符号标志
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
GB/T 22475 沙琪玛质量通则
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
T/SZS 1960 供深食品 糕点质量安全基础要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

沙琪玛 Sachima

以谷类粉（和/或豆类、薯类粉）、鸡蛋（和/或全蛋液）等为原料，添加或不添加其他配料，经调制面团、压片、切条、油炸或其他熟制工艺、拌糖浆、成型，切块而制成的传统中式糕点。

[来源：GB/T 22475—2025，3.1，有修改]

4 技术要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应国家标准或行业标准的有关规定。

4.2 投料要求

优级产品使用的小麦粉应符合GB/T1355中精制级小麦粉的相关理化指标，使用鲜鸡蛋的哈氏单位应 >72 。按配方计算，调制面团应采用全蛋液和面，不应添加水，且调制面团中全蛋液（鲜鸡蛋按88%计）的添加量应 $\geq 13\%$ 。

4.3 感官要求

沙琪玛的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	来源
形态	块形规整，切面整齐	GB/T 22475
色泽	具有该品种应有的色泽	
组织	具有该品种特有的形态	
滋味与口味	具有该品种应有的风味、无异味，口感酥松	
杂质	正常视力下无可见外来杂质	

4.4 理化要求

沙琪玛的理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	要求	来源
水分/（g/100 g）	≤ 15.0	GB/T 22475
蛋白质/（g/100 g）	≥ 6.0	
脂肪/（g/100 g）	≤ 35.0	
总糖 ^a /（g/100 g）	≤ 35.0	
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5	GB 7099
过氧化值（以脂肪计）/（g/100 g）	≤ 0.25	
^a 无糖、低糖沙琪玛产品不用于总糖指标，应符合相关标准的要求。		

4.5 安全要求

沙琪玛的安全要求应符合T/SZS 1960的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

6.2 抽样

从每批成品中随机抽取样品,抽样数量应满足检验和留样需求。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验的项目包括水分、感官要求、净含量。

6.3.2 每批产品应按照本文件的规定进行检验,检验符合 4.3、4.4 要求后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验,发生下列情况之一时亦应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式投产后,如原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上,恢复生产时;
- d) 检验结果与前一次检验结果有较大差异时;
- e) 国家有关监管部门提出进行型式检验时。

6.4.2 型式检验项目包括第 4 章的全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验

出厂检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合本文件要求。出厂检验如有不合格项目,可在原批次产品中双倍抽样复验,复验后仍不合格的,判定该批产品不符合本文件要求。

6.5.2 型式检验

型式检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目,可在原批次产品中双倍抽样复验,复验后仍不合格的,判定该批产品不符合本文件要求。

7 标签和标识

7.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定执行。

8 包装、贮存和运输

8.1 包装

产品包装应符合GB 23350和其他国家相关法律法规的规定;包装容器及其材料应符合相关标准规定。

8.2 贮存

应贮存在清洁、卫生的仓库内,不应与有毒、有害、有刺激性气味的物品混存,并防止阳光直接照射。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生;运输过程应防雨、防潮、防晒,不应与有毒、有害、有刺激性气味的物品混装。

8.3.2 运输中应轻装、轻卸,不应重压。

参 考 文 献

- [1] GB/T 20977—2024 糕点通则
 - [2] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法: 国家市场监督管理总局令第70号. 2023年
-