

团体标准

T/ZQGZCYXH 01—2023

肇庆裹蒸

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

肇庆市裹蒸产业协会 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。

本文件由肇庆市商务局提出并归口。

本文件起草单位：肇庆市裹蒸产业协会、

本文件主要起草人：

肇庆裹蒸

1 范围

本文件规定了肇庆裹蒸的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于在肇庆市端州区、鼎湖区、高要区生产的肇庆裹蒸。

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 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数检验
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 10462 绿豆
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 21270 食品馅料
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肇庆裹蒸

以糯米和（或）其它谷物类食物为主要原料，选择性添加豆类、禽畜肉、熟肉制品、腌腊肉制品、蛋制品、水产制品、食用菌、干果、坚果、豆沙、莲蓉、食品馅料其中的一种或几种为馅料，经调味后用冬叶或箬叶包裹，用水草或棉线包扎成四方底金字塔形状，用水煮熟而成的食品。

3.2

冬叶

植物名称为柃叶，属竹芋科，多年生草本植物。

3.3

箬叶

指禾本科、竹亚科、箬竹属植物箬竹的叶子。

3.4

主体

指除去冬叶或箬叶后的裸露裹蒸。

3.5

馅料

指不与裹蒸的主要原料搅拌，直接被包入裹蒸体内的部分。

4 分类

4.1 新鲜类裹蒸

煮熟后未经速冻、真空包装等方式处理，需在5℃～15℃贮存和销售的裹蒸。

4.2 速冻类裹蒸

煮熟后经速冻工艺处理，需在-18℃贮存和销售的裹蒸。

4.3 真空包装类裹蒸

经真空包装和灭菌工艺处理，可在常温下贮存和销售的裹蒸。

5 要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.2 糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 5.1.3 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 5.1.4 禽畜肉应符合 GB 2707 的规定。
- 5.1.5 熟肉制品应符合 GB 2726 规定。
- 5.1.6 腌腊肉制品应符合 GB 2730 规定。
- 5.1.7 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.8 干果应符合 GB 16325 的规定。
- 5.1.9 坚果应符合 GB 19300 的规定。
- 5.1.10 水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 5.1.11 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 5.1.12 豆沙、莲蓉、食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 5.1.13 其他原辅料应符合相应食品质量安全标准和有关规定。

5.1.14 冬叶或箬叶应符合 GB 2762、GB 2763 的规定，且不得使用有毒有害物质处理。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
表面形态	呈四方底、金字塔型，边角端正，包扎松紧适当，水草或棉线捆扎呈井形状，粽体无外露
色泽	冬叶或箬叶应呈其煮后应有色泽；主体呈所用物料应有的色泽；馅料具有所用物料相应的色泽，有光泽
组织形态	粽体不过烂，无夹生，无杂质，无霉变、生虫
滋味与气味	糯而不烂，咸淡适中，具有冬叶、糯米及其他所用物料固有的香味，不应有酸败、发霉、发馊等异味
杂质	无正常视力可见的外来杂质

5.3 理化指标

理化指标应符合表2要求。

表2 理化指标

项 目	要 求
干燥失重，g/100g	≤ 65
蛋白质，g/100g	≥ 4.0
脂肪，g/100g	≤ 17.5
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5

5.4 微生物指标

微生物指标应符合表4要求。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	2	10	10 ⁵
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
霉菌，CFU/g	≤	150		

注：样品取剥去冬叶或箬叶后的主体，采样及处理按GB 4789.1执行。

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的质量标准要求和有关规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取以销售包装计样品一件,先目测表面形态,再按包装上标明的食用方法进行复热后剥去冬叶或箬叶,将裹蒸置于清洁的白瓷盘中,目测色泽及表面杂质,然后以餐刀剖开,分别用目测、鼻嗅和口尝,检查其组织形态、气味与滋味。

6.2 净含量

将待检测的裹蒸剥去冬叶或箬叶,按JJF 1070规定的方法测定。

6.3 样品处理

应将剥去冬叶或箬叶后的主体全部捣烂,混合均匀。

6.4 理化指标

6.4.1 干燥失重

按GB 5009.3中直接干燥法规定的方法测定。

6.4.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.4.3 脂肪

按GB 5009.6规定的索氏抽提法测定。

6.4.4 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.4.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.5 微生物指标

6.5.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

6.5.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的平板计数法测定。

6.5.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定。

6.5.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

6.5.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的平板计数法测定。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

每批原辅料进仓时,质检人员应对其进行感官要求检验,合格后才能进仓。

7.2 组批

同批原料,同一班次生产的同一品种、同一规格型号的产品为一个检验批。

7.3 抽样

- 7.3.1 在成品库内抽样，抽样单位以个计。
- 7.3.2 每批按千分之一抽样，但每批不应少于14个，其中3个用于感官、净含量检验，3个用于理化指标检验，5个用于微生物检验、3个用于留样。

7.4 出厂检验

- 7.4.1 每批产品出厂前，应由生产厂质检部门按标准进行检验，合格后方可出厂销售。
- 7.4.2 新鲜类裹蒸出厂检验项目为感官要求、净含量。
- 7.4.3 速冻类裹蒸、真空包装类裹蒸出厂检验项目为感官要求、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

7.5 型式检验

- 7.5.1 型式检验项目应包括本文件技术要求中的全部项目。
- 7.5.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一亦应进行：
- a) 正式投产后，如原料产地、以及供应商有较大变化，可能影响产品质量时；
 - b) 产品停产三个月以上，恢复生产时；
 - c) 出厂或定期检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - d) 有关行政主管部门提出进行型式检验要求时；
 - e) 更换关键生产设备时。

7.6 判定规则

7.6.1 出厂检验判定规则

- 7.6.1.1 出厂检验项目全部符合标准，判为合格品。
- 7.6.1.2 出厂检验项目不超过一项（微生物项目除外）不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后如仍不符合标准，判为不合格品。
- 7.6.1.3 微生物项目有一项不符合标准，判为不合格品。微生物指标不合格不得复检。

7.6.2 型式检验判定规则

- 7.6.2.1 型式检验项目全部符合标准，判为合格品。
- 7.6.2.2 型式检验项目不超过3项（微生物项目除外）不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后如仍不符合标准，判为不合格品。
- 7.6.2.3 微生物项目有一项不符合标准，不得复验，判为不合格品。

8 标签标志、包装、运输、贮存和销售

8.1 标签

产品标签必须符合GB 7718、GB 28050的规定。

8.2 标志

运输外包装应标明商品名称、制造者名称和地址、规格、数量以及“小心轻放”、“防潮”、“防晒”等。包装图示应符合GB/T 191规定。

8.3 包装

- 8.3.1 包装形式分为散装、盒装、袋装和箱装。
- 8.3.2 包装容器应有足够的支撑强度；塑料包装材料应符合GB 4806.7规定，外包装纸箱应符合GB/T 6543的要求。
- 8.3.3 销售包装应符合GB 23350的规定。

8.4 运输

8.4.1 运输车内应保持清洁、干燥、卫生，并做好防晒、防淋工作，不应与其它或有毒有害物品混运。速冻裹蒸应使用冷藏食品车运输，冷藏厢在运输途中必须保持 -15°C 以下，但交货后应尽快降至 -18°C 以下。

8.4.2 装卸时应小心轻放，严禁重压。

8.5 贮存

8.5.1 贮存和销售时应保持清洁卫生，有防尘、防鼠、防蝇等设施。

8.5.2 产品不应与墙面、地面接触，间隔应在 10 cm 以上。

8.5.3 新鲜类裹蒸的贮存温度为 $5^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$ ，保质期为 5 d；速冻类裹蒸应贮藏在 -18°C 以下的库温中，保质期为 9 个月；真空包装类裹蒸的库温应控制在常温，保质期为 6 个月。
