

T/LYDX

团 体 标 准

T/LYDX 001—2024

地理标志产品 龙游发糕

Product of geographic indication—Longyou rice cake

2024 - 01 - 02 发布

2024 - 01 - 09 实施

龙游县电子商务协会 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。

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。

本文件由龙游县电子商务协会提出并归口。

本文件起草单位：浙江甲骨文超级码科技股份有限公司、杭州维甄科技有限公司、龙游县电子商务协会、龙游县食品工业行业协会、龙游县铜鸟食品厂、浙江善蒸坊食品股份有限公司、浙江九安检测科技有限公司。

本文件主要起草人：岳晓兰、章玉、班友柱、鄢婷、汪志贞、程朝荣、蓝锦国、廖杭赟、帅大尧、莫庆婷、徐娟、程鹏、李志、高科、刘己增、郭姗姗。

地理标志产品 龙游发糕

1 范围

本文件规定了地理标志产品龙游发糕的术语和定义、产品分类、保护范围、要求、检验规则、标签标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于地理标志产品龙游发糕。

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 317 白砂糖
- GB/T 1354 大米
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 菌落总数测定
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.120 食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
- GB/T 12140 糕点术语
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB/T 23780 糕点质量检验方法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB/T 35885 红糖
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

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

龙游发糕 Longyou rice cake

产自本文件第5章规定范围内，以大米为主要原料，经浸泡、水磨、压榨，配以白砂糖或红糖、猪肥膘或食用猪油、酒酵或酒酿，再通过拌料、垫笼（棕箬、荷叶等）、装笼、醒发、蒸制、出笼、摊凉、速冻或不速冻、包装、杀菌或不杀菌、凉干或不凉干等工序制成的，质量符合本文件要求的一种具有龙游传统特色的发糕类产品。

3.2

酒酿 fermented glutinous rice

按传统制作工艺要求，采用本地米酒曲与糯米饭按一定比例混合，在一定温度条件下，利用酒曲中的酵母酿造而成。

3.3

酒酵 fermented glutinous rice

酒酿滤去浆水，提取酒糟，加入糯米饭、优质麸皮和温水，在一定温度条件下培育后提取的发酵液。

4 产品分类

龙游发糕按不同的加工工艺分为：新鲜发糕、速冻发糕、真空发糕。

——新鲜发糕：指蒸制后未经速冻、真空包装等方式处理，在常温、冷藏或冷冻条件下贮存和销售的发糕；

——速冻发糕：指蒸制后经速冻工艺处理并在-18℃条件下贮存和销售的发糕；

——真空发糕：指经真空包装、灭菌或不灭菌工艺处理并以真空包装方式贮存和销售的发糕。

5 保护范围

浙江省衢州市龙游县现辖行政区域内，北纬28°44'~29°17'，东经119°02'~119°20'之间，包括2个街道、6个镇、7个乡：龙洲街道、东华街道、湖镇镇、横山镇、塔石镇、小南海镇、溪口镇、詹家镇、模环乡、石佛乡、社阳乡、罗家乡、庙下乡、沐尘畲族乡、大街乡。见附录A。

6 要求

6.1 原辅料要求

6.1.1 大米应符合 GB/T 1354 一级质量指标的规定。

6.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

6.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定，红糖应符合 GB/T 35885 的规定。

6.1.4 猪肥膘应厚膘、色洁白，符合 GB 2707 的规定，食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。

6.1.5 酒酿或酒酵应符合 GB 2758 的规定。

6.1.6 棕箬、荷叶采自龙游本地，且质地柔软，无虫蛀，无卷曲，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

6.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽自然，颜色均匀，具有相应品种应有的色泽	取包装完好的样品一份，去除包装，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目测观察形态、色泽，然后用刀按四分法切开，观察组织、杂质，品尝滋味与
组织形态	呈扁圆柱形，外形整齐，切面有细密针眼孔且分布均匀，质感松软，有弹性	
滋味与口感	有酒香味且清香纯正，口感细腻，甜度适中，无异味	

项目	要求	检验方法
杂质	无可见杂质	口感。

6.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 44.0	GB 5009.3
总糖, g/100g	≤ 42.0	GB/T 23780
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪酸计), g/100 g	≤ 0.25	GB 5009.227

6.4 污染物和真菌毒素限量

污染物和真菌毒素限量应符合表3的规定。

表3 污染物和真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

6.5 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂限量应符合表4的规定,其他食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定,食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

表4 食品添加剂限量

项目	指标	检验方法
丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计), g/kg	不得使用	GB 5009.120
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), g/kg	不得使用	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), g/kg	不得使用	GB 5009.28
糖精钠(以糖精计), g/kg	不得使用	GB 5009.28
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计), g/kg	不得使用	GB 5009.97

6.6 微生物限量

微生物限量应符合表5的规定。

表5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

6.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,检验方法按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 出厂检验/现场检验

7.1.1 合格证

产品出厂应经工厂检验部门逐批检验，并签发产品合格证。

7.1.2 出厂/现场检验

7.1.2.1 预包装产品出厂前应进行逐批抽样检验，出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

7.1.2.2 现场制作产品售卖前应进行现场抽样检验，现场检验项目包括感官和净含量。

7.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。正常生产时应每12个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定;
- 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) 国家质量监督部门提出要求时。

7.3 抽样方法和数量

7.3.1 同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。

7.3.2 预包装产品应在成品仓库内,现场制作产品(产品应冷却至环境温度)应在售卖区内或成品出货区内随机抽取样品,抽样件数见表6。

表6 抽样件数

每批生产包装件(千克)数	抽样件(千克)数
200(含200)以下	3
201~800	4
801~1800	5
1801~3200	6
3200以上	7

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定和复检

7.4.1.1 出厂检验项全部符合本标准为合格品。

7.4.1.2 感官要求检验中如有异味、污染、霉变、外来杂质或微生物指标有一项不合格时,则判为该批产品不合格,并不得复检。其余指标不合格,可在同批产品中对不合格项目进行复检,复检后如仍有一项不合格,则判为该批产品不合格。

7.4.2 型式检验判定和复检

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准,判为合格品。

7.4.2.2 型式检验项目不超过两项不符合本标准,可以加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准,则判定该批产品为不合格品。超过两项或微生物检验有一项不符合本标准,则判定该批产品为不合格品。

7.4.2.3 在检验和判定食品中食品添加剂指标时,应结合配料表各成分中允许使用的食品添加剂范围和使用量综合判定。

8 标签标志、包装、运输和贮存

8.1 标签标志

8.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

8.1.2 预包装产品的营养标签应符合 GB 28050 的规定。

8.1.3 运输包装上的标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料

产品所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、牢固、无毒、无异味。包装材料质量应符合相关食品安全标准的规定。

8.2.2 包装要求

内包装物应经杀菌消毒后使用，套袋时防止袋口擦破发糕边沿，应保持发糕边沿平整、光滑。

8.3 运输

8.3.1 应采用食品专用车辆运输，车内保持洁、卫生、无异味，并做好防尘、防晒、防雨工作，使用冷链车船运输的，应符合 GB 31605 的规定。

8.3.2 不得与有毒、有污染或气味浓郁物品混装、混运。运输时应防止暴晒、雨淋和虫害，装卸时轻搬轻放。

8.4 贮存

8.4.1 应贮存于整洁环境中，具有防虫害和防鼠措施。不得与有毒有害、有异味的货物混贮。

8.4.2 不同品种、规格、批次的产品应该分别堆垛，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10 厘米，与墙壁距离不少于 30 厘米，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

8.4.3 新鲜发糕及真空发糕应常温、冷藏或冷冻条件下贮存，速冻发糕应在 -18°C 或以下条件贮存。

附录 A
(规范性)
龙游发糕产品保护范围图

龙游发糕产品保护范围见图A.1。



图 A.1 龙游发糕产品保护范围图