

# T/ZNZ

## 浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 397—2025

### 衢州味道 龙游发糕

Quzhou flavor-Longyou rice cake

2025 - 11 - 21 发布

2025 - 12 - 21 实施

## 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。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：中国检验认证集团浙江有限公司、衢州市供销合作社联合社、衢州兴合资产经营有限责任公司、衢州三衢味品牌发展有限公司、绿城农科检测技术有限公司、杭州富鼎检测有限公司、浙江工商大学、龙游县铜鸟食品厂、龙游晓溪食品坊、浙江善蒸坊食品股份有限公司。

本文件主要起草人：陈权、严怡超、陈修寅、赵梦梦、徐翠、何慎熙、杨莉玲、顾秀英、陈志明、张卫斌、程朝荣、吴春华、蓝锦国。

# 衢州味道 龙游发糕

## 1 范围

本文件规定了衢州味道龙游发糕的区域范围、加工要求、质量安全要求、检验方法、检验规则、包装、标志、贮存。

本文件适用于衢州味道龙游发糕。

## 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 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求  
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 7099 食品安全国家标准 糕点、面包  
GB/T 8937 食用动物油脂 猪油  
GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范  
GB/T 12140 糕点术语  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
GB/T 35885 红糖  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 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

**衢州味道** Quzhou flavor

是在近千年的历史演变中，依托本地优质食材和当地独特技艺，融合浙闽赣皖四省风味，形成了“以鲜为源、以辣而名、以融为礼”的地域文化饮食。

### 3.2

**龙游发糕** Longyou rice cake

主要以粳米、糯米为原料，搭配白糖、肥膘和或猪油，并加入糯米酒自然发酵，制作过程通常包括浸泡、磨粉、脱水、混合搅拌、发酵、蒸制等工序，蒸制时常在笼底垫上箬叶或荷叶，具有清香的糕点食品。

## 4 区域范围

在衢州市龙游县行政区域范围内,介于北纬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。

## 5 加工要求

### 5.1 选址环境和设施设备

选址、厂区环境、厂房和车间、设施与设备等应符合GB 8957的相关规定。

### 5.2 原辅料及其他物料管理

5.2.1 粳米应符合 GB/T 1354 的一级标准规定。

5.2.2 糯米应符合 GB/T 1354 的一级标准规定。

5.2.3 糯米酒应符合 GB 2758 标准规定。

5.2.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

5.2.6 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。

5.2.7 棕箬、荷叶质地柔软,无虫蛀,无卷曲,符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

### 5.3 加工工艺

往和面机里精确加入白糖或红糖、酒酵或酵母、猪肥膘(清洗、切条、搅碎)或食用猪油、饮用水等克重配比;将混合好的糕料倒入垫好箬叶或荷叶的蒸笼里,然后放入发酵箱,30℃~40℃发酵3 h~5 h;发酵好后用蒸锅进行蒸煮,水沸后蒸60 min~70 min。

## 6 质量安全要求

### 6.1 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	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,品尝滋味与口感
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	
滋味和口感	有酒香味且清香纯正,口感糯而不粘,甜而不膩,无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

### 6.2 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	检测方法
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
注:酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品		

### 6.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

#### 6.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 6.5 微生物指标

应符合GB 7099和GB 29921的规定。

#### 6.6 净含量

应符合JJF 1070的规定。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。

#### 7.2 抽样

抽样按表3的规定进行。

表3 抽样规则

每批生产件 (kg) 数	抽样件 (kg) 数
200及以下	3
201~800	4
801~1800	5
1801~3200	6
3200以上	7

#### 7.3 检验类型

##### 7.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、净含量。

##### 7.3.2 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。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。

### 8 包装、标志、贮存

#### 8.1 包装、标志

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GB 4806.1的规定。

#### 8.2 贮存

应储存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方，不应与有害、有毒物品一同存放，尤其要避开有异常气味的物品。

---

中国国家标准化管理委员会  
全国团体标准信息平台