

ICS 67.060

X 11

备案号：

# T/GZSX

## 贵州省食品工业协会团体标准

T/GZSX 018—2017

### 贵州黄粿

Guizhou yellow cake

2017-10-10 发布

2017-10-30 实施

贵州省食品工业协会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由贵州省产品质量监督检验院提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位：贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及加工食品质量监督检验中心）、贵阳市食品药品监督管理局、毕节彝姑娘特色食品开发有限公司、贵州五福坊食品股份有限公司、清镇市崔记黄粑食品厂、贵州省施秉县丫姨妈特产食品有限责任公司、贵州省瓮安县柴姨妈乡土食品有限公司、百里杜鹃黔味食品开发有限公司。

本标准主要起草人：孙棣、龙四红、赵贵斌、黄卫红、杨国先、廖妍俨、寻思颖、黄家岭、卢垣宇、冯梅、杨春富、周琴、张汝平、崔德银、钱艺、王雪莲、周娟、陈宗敬、柴崇梅、潘春君、易晓明、冯念。

# 贵州黄粳

## 1 范围

本标准规定了贵州黄粳的术语和定义、要求、检验规则和标签、包装、运输、贮存。  
本标准适用于贵州省内生产的黄粳。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1352	大豆
GB/T 1354	大米
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 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 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质监总局（2005）75号令 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 贵州黄粿

以糯米或杂粮为主要原料，添加或不添加大豆、食糖（白砂糖、红糖、冰糖）等及其他辅料，用玉米苞叶、箬叶或其他包装物包裹，经传统生产工艺生产加工的黄粿。贵州黄粿分为：原味黄粿、风味黄粿。

#### 3.1.1

##### 原味黄粿

以糯米或杂粮为主要原料，添加或不添加大豆、食糖（白砂糖、红糖、冰糖），不添加其他调味辅料的黄粿。

#### 3.1.2

##### 风味黄粿

以糯米或杂粮为主要原料，添加或不添加大豆、食糖（白砂糖、红糖、冰糖），添加干果、坚果、动物性食品等作为调味辅料的黄粿。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 糯米

应符合 GB/T 1354 的要求。

#### 4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 要求。

#### 4.1.3 大豆

应符合 GB 1352 的要求。

#### 4.1.4 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

#### 4.1.5 食糖

应符合 GB 13104 的要求。

#### 4.1.6 食用坚果

应符合 GB 19300 的要求。

#### 4.1.7 其他辅料

应符合相应的标准和有关规定。

#### 4.2 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
	原味黄粑	风味黄粑	
色 泽	具有该品种应有的色泽		将样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，检查有无杂质，闻其气味，品其滋味
气味和滋味	具有该品独特滋味、气味，不得有异味及霉味		
组织形态	去除包裹物后，其外观完整、光滑、无裂纹，切片后组织紧密，允许有少量熟米粒、无霉变	去除包裹物后，其外观完整、光滑、无裂纹，切片后组织紧密，嵌有辅料，允许有少量熟米粒、无霉变	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/ (g/100g)	≤ 48.0	GB 5009.3
总糖（以蔗糖计）/ (g/100g)	≤ 18.0	GB 5009.8
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12

#### 4.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第二法
霉菌/ (CFU/g) ≤	150				GB 4789.15

<sup>a</sup>样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

#### 4.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

#### 4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.8 净含量

定量包装产品应符合国家质监总局（2005）75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070的规定进行。

#### 4.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

#### 5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取2kg（不少于8个独立包装）样品。将样品分为2份，其中3/4作为检验样品，1/4作为备检样品。

#### 5.3 检验

##### 5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 出厂检验应逐批进行，经检验合格后附产品合格证方能出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

##### 5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验项目应包括本标准 4.2~4.8 项目。

5.3.2.2 型式检验应每半年进行一次。凡属下列情形之一的，亦应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定；
- b) 主要原、辅料产地或加工工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产3个月以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

e) 国家食品药品监督管理部门等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

#### 5.4 判定

5.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。

5.4.2 在受检样品中，若发现不符合本标准规定的项目时，应对各检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。微生物指标不得进行复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签

6.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.1.2 使用转基因产品为生产原料的，应按有关法律法规及标准规定进行标注。

#### 6.2 包装

6.2.1 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2.2 与黄粳直接接触的内层包裹所用包裹叶应完整清洁，无霉变。

6.2.3 包装应采用密封、防潮包装；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合食品包装材料卫生标准的要求。

#### 6.3 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防爆晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

#### 6.4 贮存

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于清洁、干燥、无异味的专用仓库中，不得与有害、有毒、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙，中间留出通道。