

ICS 67.060

X 10

备案号：

T/GZSX

团 体 标 准

T/GZSX 033—2018

贞丰糯米饭

Zhenfeng Glutinous Rice

2018-10-22 发布

2018-11-01 实施

贵州省食品工业协会 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》而制定。

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。

本标准由贵州胖四娘食品有限公司、贵州省食品工业协会粽子专业委员会提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位贵州胖四娘食品有限公司、贵州巷诺旅游开发有限责任公司、贵州贞丰糯米饭餐饮管理有限公司、贵阳泉沅成食品有限公司、贵州省食品工业协会粽子专业委员会、贵州省食品工业标准化技术委员会。

本标准主要起草人：周俊、杨平、王成科、朱颖、陆朝英、陈正英、罗沅、董昶。

贞丰糯米饭

1 范围

本标准规定了贞丰糯米饭的术语和定义、要求(含检验方法)、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于 3.1 定义产品。

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 1354 大米
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- 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 菌落总数的测定
- 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 5009.12 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 5009.227 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8937 食用猪油

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

国家质检总局令 75 号（2005） 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

贞丰糯米饭

以糯米为主要原料，熟制后，经猪油炒制，辅以熟制肉片和调料包装而成的产品。

4 要求

4.1 原、辅料

4.1.1 糯米

应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 猪肉

应符合 GB 2707 的规定。

4.1.3 食盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 味精

应符合 GB 2720 的规定。

4.1.5 腊肉

应符合 GB 2730 的规定。

4.1.6 食用猪油

应符合 GB/T 8937 的规定。

4.1.7 其他辅料

应符合相应标准和有关规定。

4.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 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	呈现本品固有的色泽	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
组织形态	具有本品应有的形状	
滋味、气味	应具有本品应有的滋味和气味；糯米饭加热后软糯爽口，无异味、无夹生	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.4 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
肉片含量, g/100g	≥8.0	取肉片称重, 计算占总净含量的百分比
水分, g/100g	≤65.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤5.0	GB 5009.22

4.5 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 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 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 第二法
霉菌, CFU/g	≤150				GB 4789.15

注：^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

4.6 净含量

预包装食品的净含量均应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.8 其他真菌毒素及其他污染物限量

应符合 GB 2761 和 GB 2762 的规定。

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

应以每班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 10 份样品，其中 7 份作检验样品，另 3 份用于留样观察。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 出厂检验项目应包括感官、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

5.3.1.2 产品应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附产品合格标志方可出厂。

5.4 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验，型式检验项目为本标准要求中 4.3~4.8 的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品的试制；
- b) 主要原辅料产地或加工工艺发生较大改变时；
- c) 连续停产三个月以上，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) 国家监督管理部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品。当出厂检验项目或型式检验项目（微生物指标除外）有一项及以上指标不符合本标准时，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，结果判定以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品包装应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718，营养标签应符合 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装封口应严密，不得泄露，包装材料应清洁、无异味，并应符合国家相关食品包装材料的安全卫生标准和有关规定。

6.3 运输

运输应在常温下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止日晒雨淋，并不得与有毒有害

物品混合装运，运输工具必须无毒无害，符合有关卫生要求。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，离地离墙存放。

全国团体标准信息平台



全