

ICS 67.060
X 11
备案号:

T/GZSX

团 体 标 准

全国团体标准信息平台

T/GZSX 011—2019

铜仁绿豆粉

Tongren mungbean noodle

全国团体标准信息平台

2019 - 02 - 21 发布

2019 - 02 - 28 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。

本标准由铜仁市食品药品监督管理局提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位：遵义市产品质量检验检测院、铜仁市食品药品监督管理局、思南县市场监督管理局、思南县红胜陵食品有限公司、思南县邹氏绿豆粉加工作坊、思南县思塘镇赵家花园袁记绿豆粉加工店、思南县塘头镇姜氏绿豆粉米粉加工坊。

本标准主要起草人：张祖文、吴金春、任道援、黄朝友、向丽萍、王奥、王春林、廖民、袁长虹、徐红梅、邹圣方、袁景国、姜国刚、汪红。

全国团体标准信息平台

铜仁绿豆粉

1 范围

本标准规定了铜仁绿豆粉的术语和定义、要求（检验方法）、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于铜仁绿豆粉。

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/T191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

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 4789.4 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

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 10462 绿豆

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

原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

原贵州省食品药品监督管理局（黔食药监局生发[2017]105号）《贵州省食品生产加工小作坊监督管理办法（试行）》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

铜仁绿豆粉

在贵州省铜仁市境内生产的以大米、绿豆、水为主要原料，添加或不添加辅料，按一定比例混合，经浸泡、蒸煮、磨浆、熟制而成的食品。

4 要求（检验方法）

4.1 原辅料

4.1.1 大米

应符合GB/T 1354规定。

4.1.2 绿豆

应符合GB/T 10462规定。

4.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.4 辅料

应符合相应的食品标准和国家相关规定。

4.2 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	呈淡绿色或浅黄色，均匀一致，无霉斑	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、外形和杂质；经煮熟闻其气味、品尝滋味。
气味、滋味	有独特浓郁的豆香味，无异味，韧性好，煮熟后有嚼劲	
外 形	外形完整，无破损	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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
	一 级	二 级	
蛋白质 / (g/100 g) \geq	6.5	4.5	GB 5009.5
水分 / (g/100 g) \leq	50.0		GB 5009.3

表 2 (续)

项 目	指 标		检验方法
	一级	二级	
酸度 / (°T) ≤	2.0		GB 5009.239
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.2		GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.1		GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	10.0		GB 5009.22

4.4 微生物限量

包装食品应符合表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	
沙门氏菌 / (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
霉菌 / (CFU/g)	≤150				GB 4789.15 第一法

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 其他真菌毒素

应符合GB 2761的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070进行检验。

4.9 生产加工过程的卫生要求

4.9.1 生产企业生产时应符合 GB 14881 的规定。

4.9.2 生产加工小作坊生产时应符合《贵州省食品生产加工小作坊监督管理办法（试行）》的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料、同一班次、同一天生产的同一品种产品为一批。

5.2 抽样

从同批产品中随机抽取不少于1kg样品（不少于9个独立包装）。将样品分为2份，其中2/3作检验样品，1/3作备检样品。

5.3 出厂检验

5.3.1 生产企业每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括：感官、水分、酸度、净含量。

5.3.2 生产加工小作坊应当每年将生产的食品送有资质的食品检验机构检验。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时，每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

5.4.2 型式检验项目为本标准中 4.2~4.8 的全部要求及标签标志。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格。

5.5.2 检验项目中不符合本标准时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时，不得进行复检），复检结果符合本标准要求时则该批产品判定合格；如复检结果不合格，则该批产品判定为不合格。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 预包装产品标签内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定，并注明产品等级、食用方法。

6.1.2 生产加工小作坊生产的食品应当有简易包装并附标签，标签应当标明下列事项：

- a) 食品名称、规格、净含量、生产日期、保质期；
- b) 成分或者配料表；
- c) 贮存条件；
- d) 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；
- e) 小作坊名称、地址、联系方式；
- f) 登记证编号；
- g) 法律、法规或者食品安全标准规定的其他事项。

6.1.3 产品包装应有明显标志，包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合食品安全规定，封装应严密。

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、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、通风的库房中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同库贮存。产品入库贮存应实行先进先出原则，产品应与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压。



全国团体标准信息平台



全国团体标准信息平台

贵州省食品工业协会
团体标准
铜仁绿豆粉
T/GZSX 011—2019

版权专有 侵权必究