

T/HACBD

团 体 标 准

T/HACDB 002—2022

速冻面米食品 粘豆包

Quick-frozen food made of wheat flour and rice stick bean buns

2022 - 11 - 15 发布

2022 - 12 - 15 实施

哈尔滨市阿城区亚沟粘豆包协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 生产加工过程的卫生要求	2
5 技术要求	2
6 检验方法	3
7 标志、包装、贮存和销售	4

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。

本文件由哈尔滨市阿城区亚沟粘豆包协会提出并归口。

本文件起草单位：哈尔滨市阿城区亚沟粘豆包协会、哈尔滨天一生态农副产品有限公司。

本文件主要起草人：葛红东。

全国团体标准信息平台

速冻面米制品 粘豆包

1 范围

本文件规范了速冻面制品粘豆包的术语和定义、生产加工过程的卫生要求、技术要求、检验方法、标志、包装、贮存和销售。

本文件适用于预包装速冻粘豆包制品。

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 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 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/T 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 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 8957	食品安全国家标准	糕点、面包卫生规范
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 19295	食品安全国家标准	速冻面米与调制食品
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 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

粘豆包 stick bean buns

以黍米、糯米、粘玉米、玉米糝、大米、粘高粱米、黑米等一种或多种谷物及其制品为原料,同时配以红芸豆、红小豆、黑豆或食品馅料,加或不加白砂糖、蔬菜汁、茉莉花、重瓣红玫瑰,经浸泡、碾磨制粉(浆)、调配、发酵或不发酵、包馅成型、蒸制、冷却、冷冻、包装等工艺加工制成的速冻粘豆包。

3.2

熟制品 frozen after cooking

冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8957 及有关规定。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准及有关规定。

5.2 感官指标

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的正常色泽	按 GB 19295 的规定,取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口,按包装上标明的食用方法处理后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味,无异味 ^a	
状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	
a 产品含有发酵工艺时,允许有微酸或微臭气味。		

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
水分,%	≤75.0	GB 5009.3
馅料含量,%	≥20.0	GB/T 23780

5.4 安全要求

5.4.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB2762 中“带馅(料)面米制品”的规定,同时符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项目	要求	检验方法
铅(以Pb计) ^a , mg/kg	<0.5	GB 5009.12
a 铅(以Pb计)严于GB 2762-2017。		

5.4.2 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定,同时符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项目	要求	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 和G ₂ 之和 (Aflatoxin B ₁ 、B ₂ 、G ₁ and G ₂), ug/kg	≤10	GB 5009.22

5.4.3 微生物限量

微生物限量应符合GB 29921的规定,同时符合表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	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
a 样品的采样及处理按照GB 4789.1执行。					

5.5 食品添加剂和营养强化剂

5.5.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应标准及有关规定。

5.5.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合GB 2760和GB 14880及有关规定。

5.6 净含量

符合JJF 1070的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

按GB 19295的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.2 馅料含量

按 GB/T 23780 的规定执行。

6.3 安全要求

6.3.1 污染物

铅按 GB 5009.12 的规定执行。

6.3.2 真菌毒素

黄曲霉毒素 B₁、B₂、G₁ 和 G₂ 之和 (Aflatoxin B₁、B₂、G₁ and G₂), ug/kg 按 GB 5009.22 的规定执行。

6.3.3 微生物

菌落总数按 GB 4789.2 的规定执行, 大肠菌群按 GB 4789.3 的规定执行。

7 标志、包装、贮存和销售

7.1 标志

应注明速冻、生制或熟制、即食或非即食, 以及烹调加工方式。其他有关规定按 GB 7718、GB 28050 执行。

7.2 包装

产品采用符合食品安全要求的包装材料包装。

7.3 贮存、销售

冷链控制产品的贮存、销售温度应控制在-18℃或以下, 温度波动应控制在 2℃以内。