

ICS 67.020

CCS C 53

T/HACDB

团 体 标 准

T/HACDB 001—2022

粘豆包、粘糕

stick bean buns sticky cake

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 要求	2
5 生产加工过程的卫生要求	3
6 标志、包装	3

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

粘豆包、粘糕

1 范围

本文件规定了粘豆包、粘糕的要求、检验方法、生产加工过程的卫生要求及标志和包装的有关内容。

本文件适用于以黍米、糯米、粘玉米、玉米糝、大米、粘高粱米、黑米当中的一种或几种、红芸豆或红小豆或黑豆或食品馅料和水为原辅料,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、制馅或不制馅、包馅或夹馅成型、蒸制、冷却、冷冻、包装等工艺加工制成的粘豆包、粘糕。

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 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 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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/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
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准及有关规定。

4.2 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。

4.3 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 ^a , %	≥20.0	GB/T 23780
铅(以 Pb 计), mg/kg	<0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ^b , ug/kg	≤20	GB 5009.22

a 仅适用于粘豆包。
b 仅适用于配料中含有粘玉米、玉米糝的粘豆包、粘糕。
注:*其中铅(以 Pb 计)严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》。

4.4 微生物限量

4.4.1 指示菌限量应符合表 3 的规定。

表 3 指示菌限量

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	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
霉菌, CFU/g	150				GB 4789.15

a 样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。

4.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g表示)				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

a 样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。

4.5 食品添加剂和营养强化剂

4.5.1 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。

4.5.2 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。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 及有关规定。

4.7 污染物限量

应符合 GB 2762 及有关规定。

4.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 及有关规定。

4.9 净含量及其检验

符合 JJF 1070 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8957 及有关规定。

6 标志、包装

6.1 标志

按 GB 7718、GB 28050 执行及其他有关规定。

6.2 包装

产品采用符合食品安全要求的包装材料包装。