

附件 1

ICS 67.060

X 11

团 体 标 准

T/ZJFIA ×××—2020

八宝饭

eight-treasure rice pudding

(征求意见稿)

2020-××-××发布

2020-××-××实施

浙江省食品工业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由浙江省食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：××。

本标准主要起草人：××。

本标准为首次发布。

ZJFIA征求意见稿

八宝饭

1 范围

本标准规定了八宝饭的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存及销售的要求。

本标准适用于符合3.1定义产品的生产、检验和销售。

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/T 1354 大米
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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/T 10782 蜜饯通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18186 酿造酱油
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 21270 食品馅料
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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 食品中致病菌限量
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第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 八宝饭 eight-treasure rice pudding

以糯米为主要原料，加入蜜饯、坚果、谷物制品、果蔬、肉制品等的八种或八种以上辅料，配以饮用水、食用猪油或植物油，添加或不添加食品馅料、白砂糖、食用盐、酱油等，经熟制、拌制、包馅或不包馅、密封、真空或非真空、灭菌或速冻等工艺制成的非即食混合米饭制品。

3.2 包馅 filling process

指在产品中间包入食品馅料的过程。

4 产品分类

八宝饭按生产工艺不同分为非速冻八宝饭和速冻八宝饭。

4.1 非速冻八宝饭

生产过程中未采用速冻工艺制成的八宝饭。

4.2 速冻八宝饭

生产过程中采用速冻工艺制成的八宝饭。

5 技术要求

5.1 原辅材料要求

- 5.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 5.1.2 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 5.1.3 饮用水应符合 GB 5749 规定。
- 5.1.4 蜜饯应符合 GB/T 10782 的规定。
- 5.1.5 坚果应符合 GB 19300 的规定。
- 5.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.8 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 5.1.9 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 5.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.11 其他原辅材料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 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
色泽	表面色泽均匀，具有该产品应有的正常色泽，辅料等符合熟制后应有的正常色泽。

表 1 （续）

组织形态	外形完整、组织均匀，糯性适中，软硬适度，具有该产品应有的质地特征。
滋味、气味	具有糯米香味，软糯，甜度（咸味）可口，具有该产品应有的风味和口感特征。
杂质	外表及内部均无肉眼可见外来杂质。

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	指 标
水分/（%）	≤ 60
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25

5.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.5 微生物限量

5.5.1 致病菌限量应符合GB 29221的规定。

5.5.2 微生物限量还应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	1	10000	100000
大肠菌群	5	1	10	100
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。

5.7 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 样品制备

按包装上标明的食用方法进行加热后，除去包装，将整个八宝饭全部捣烂，取混合均匀的样品。
(适用于7.4理化检验)。

7.2 感官检验

随机抽取适量样品，按包装上标明的食用方法进行加热后，除去包装，置于清洁的白色瓷盘中，在自然光、无异味处，目测其色泽、外观形态和杂质，然后用餐刀剖开分别用鼻嗅和口尝检查其组织形态、气味与滋味。

7.3 净含量检验

按JJF 1070的规定测定。

7.4 理化检验

7.4.1 酸价

按 GB 5009.229 中规定的方法测定。

7.4.2 过氧化值

按 GB 5009.227 中规定的方法测定。

7.4.3 水分

按GB 5009.3中规定的方法测定。

7.5 微生物检验

7.5.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

7.5.2 大肠菌群

按GB 4789.3中的平板计数法测定。

7.5.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

7.5.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10中的平板计数法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一工艺条件、同日或同一班次、同一品种、同一规格的产品为一个批次。

8.2 抽样方法和数量

从生产厂成品库内随机抽取，抽样数量应能满足检验项目和留样的要求。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品出厂前应按标准规定进行检验，检验合格方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产的产品，每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 更改主要原料时；
- 季节性停产或较长时间停产，恢复生产时；
- 更换设备后恢复生产时；
- 国家市场监督管理总局提出要求时。

8.4.2 型式检验项目：5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.7 所规定的项目。

8.5 判定

8.5.1 出厂检验的判定和复检

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准规定，判为合格品。

8.5.1.2 出厂检验项目中有不符合本标准规定的，可以加倍随机抽样进行该项目的复检，复检后仍有项目不符合本标准规定的，判为不合格品。

8.5.1.3 微生物指标有不符合项，判为不合格品，不应复检。

8.5.2 型式检验的判定和复检

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定，判为合格品。

8.5.2.2 型式检验项目不超过3项（含3项，微生物指标除外）不符合本标准，可以加倍抽样复检。复检后仍有项目不符合本标准的规定，判为不合格品。超过3项不符合本标准规定，不应复检，判定该批产品为不合格品。

8.5.2.3 微生物指标有不符合项，判为不合格品，不应复检。

9 标签、标志、包装、运输和贮存

9.1 标签和标志

9.1.1 预包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

9.1.2 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

应符合GB 23350的规定。包装材料和容器应符合国家相关的安全标准和有关规定。

9.3 运输

车内应保持清洁、干燥、卫生，并做好防晒、防淋工作，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。速冻八宝饭应使用冷藏食品车运输，冷藏箱在运输途中须保持-15℃以下，但交货后应尽快降至-18℃以下。

9.4 贮存

贮存仓库保持干燥，产品堆放应有垫板，离地离墙。不应与有毒、有害、有异味的物品混存。速冻八宝饭库温应控制在-18℃以下，非速冻八宝饭的贮存温度应符合产品标识的规定。

10 销售

应符合GB 31621的规定。