宜宾市标准化促进协会团体标准

《李庄白糕》

编制说明

标准起草工作组

二〇二一年十月

一、工作简况

（一）任务来源

李庄白糕是四川宜宾的特产，李庄白糕主料是采用优质糯米经炒熟后，加进一些能帮助消化的中药材如淮山等，再磨成细粉加入白糖后，用模具压制成型，若是加入炒熟磨细的芝麻则称为"麻糕"。李庄白糕作为李庄古镇“三白”之一，已成为当地旅游特色食品，也因此闻名。为进一步加强李庄白糕的生产管理，保障李庄白糕的产品质量，使其风味和口感达到更佳的状态，宜宾市标准促进协会经过对《李庄白糕》团体标准公开征集、自愿申报及立项论证等程序，批准《李庄白糕》团体标准立项，标准立项的公告为宜标促发〔2021〕03号。

（二）编制单位

李庄镇人民政府、宜宾市标准化促进会、宜宾市粮油质量监测站、宜宾市翠屏区市场监督管理局。

（三）制（修）订标准的必要性、目的和意义

1、必要性

李庄白糕是四川宜宾特有的产品，和李庄白肉、李庄白酒称为李庄三白，李庄“三白”美食名满天下。李庄白糕已不可或缺地成为了当地旅游业重要组成，不同程度地满足个性化和差异化的市场需求，并且成为食品和旅游业增加收入的途径之一。

为对李庄白糕的基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、销售、运输等方面作进一步的规范，保证其产品具有更高质量，扩宽李庄白糕的销路，给李庄白糕树立规范依据，规范化生产，形成李庄白糕品牌效应，提升知名度。且目前李庄白糕尚未建立相关标准，现在迫切需要制定相应标准来规范李庄白糕和保障白糕的质量。

2、目的

为企业提供生产依据，规范李庄白糕的生产，拓宽宜宾白糕产业线；同时为提高李庄白糕的品质，提升李庄白糕品牌知名度和影响力，促进宜宾地区白糕生产持续健康地发展。

3、意义

《李庄白糕》团体标准发布后，白糕制作企业能更好地依据标准制作出风味和质量更佳的李庄白糕，生产出符合标准的白糕产品，白糕的质量评价检测有标准可循，消费者的权益能得到保障，同时为李庄白糕的品牌发展建设打下坚实基础。

（四）主要工作过程

**1.项目立项**

2021年3月，宜宾市标准化促进协会对本标准的立项申请批准立项。

**2.成立标准起草工作组**

2021年4月， 李庄镇人民政府、宜宾市标准化促进会、宜宾市粮油质量监测站、宜宾市翠屏区市场监督管理局等联合成立标准起草工作组，明确共同研制团体标准等相关事宜，并对标准编制工作进行总体部署。

**3.前期调研和资料收集**

2021年4月-5月，起草工作组多次到李庄古镇、宜宾市翠屏区市场监督管理局调研了解李庄白糕的产业发展以及产品相关法律法规以及产品标准情况。此后，起草工作组通过电话、微信、短信等方式与相关专家保持交流沟通，讨论标准名称、框架及相关内容，通过以上工作的准备，为标准内容的详实性、可行性奠定了基础。

**4.标准起草**

2021年9月，起草工作组梳理分析收集的资料，结合调研情况，形成标准初稿，且针对存在的问题、多次召开内部会议，并邀请专家对标准的框架、技术内容进行详细讨论。

2021年10月，起草工作组相关部门的相关专家就标准初稿进行讨论。会上，经过讨论确定了检测指标，会后修改标准，形成了标准征求意见稿。

**5.意见征求**

2021年11月，标准起草工作组将标准征求意见稿向相关专家征求意见，且通过全国团体标准信息平台征求意见，充分收集反馈意见并对标准进行修改和完善。

二、确定标准主要内容的依据

（一）编制原则

1.符合《中华人民共和国标准化法》、《国家标准化管理委员会 民政部关于印发<团体标准管理规定>的通知》（国标委联〔2019〕1号）和《宜宾市标准化促进会团体标准管理办法》等法律法规。

2.编写严格按照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。

3.遵循科学性、先进性、适用性的基本原则。

（二）编制依据

标准编制过程中参考的主要文件及相关标准：GB/T 191包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1354 大米

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 11761 芝麻

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 20977 糕点通则

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 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

T/YBAPS 0\*\* 李庄白糕生产技术规范

三、主要技术内容的说明

本文件规定了李庄白糕的术语和定义、产品分类、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、销售、运输、服务规范及质量承诺。

本文件适用于宜宾市李庄白糕。

（一）术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

（二）产品分类

按口味不同可分为：

李庄白糕；

天然风味类李庄白糕，如芝麻型、花生型、玫瑰味等。

（三）基本要求

应根据产品的特征，在有效保证传统加工工艺的基础上，通过设计和优化产品配方、调整制作方法等措施，达到产品口感更佳和更宜健康的效果。不应添加任何非食用物质和非天然材料转化的食材，使用的食品原料辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763 等相关标准要求。加工助剂不得检出。

主要原料、辅料和食品添加剂：粳糯米应符合GB/ T 1354要求。加工用水应符合GB 5749规定。包装材料应符合GB 4806.1规定。

1. 技术要求

致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品的规定。菌落总数、大肠菌群、霉菌限量应符合 GB 7099 的规定。真菌毒素限量和污染物限量应符合 GB 2761 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。净含量 应符合原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。

1. 检验方法

感官按GB、T 23780规定。水分按GB 5009.3第一法规定的方法测定。总糖按GB/T 23780规定的方法测定。微生物限量按GB 7099和GB 29921规定的方法测定。真菌毒素限量按GB 2761规定的方法测定。污染物限量按GB 2762规定的方法测定。净含量按JJF 1070定量包装商品净含量计量检验规则规定的方法测定。检验规则按 GB/T 20977 的规定执行。

1. 包装、销售、运输和贮存

明确了李庄的包装、销售、运输和贮存等方面的要求。

1. 服务规范

从工作人员要求、现场争议处理、统一标识规范要求

1. 质量承诺

在本文件规定的贮存条件下，承诺产品在保质期范围内，如有质量问题的，按国家相关规定进行赔付。应建立客服电话，网络投诉平台等，对于产品质量有异议的，应在 24 小时内作出响应并提出解决方案。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度情况，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况

本标准未采用国际、国外相关标准。

由于标准制定的主要内容是从李庄白糕的实际情况出发，对李庄白糕的产品分类 、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存 、服务规范 、质量承诺等进行规范。目前尚无与本标准相关的国际、国外标准。

五、与现行法律、法规和上级标准的关系

本标准编制过程中，主要遵循GB/T 1.1 标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则，并参考了部分国家、行业标准，标准结合李庄白糕生产实际情况制定，编制符合国家对标准结构、内容的要求，同时与目前国家相关文件及要求相互补充。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准的编写过程无重大分歧意见产生。

七、贯彻标准的要求和措施建议

为保证本标准的有效和顺利执行，建议组织起草和归口单位进行宣贯培训并具体应用实施。

八、废止现行有关标准的建议

本标准为新制定。

九、其他应予说明的事项

无。

#### 起草工作组

2021年11月