

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

# 团 体 标 准

T/QGCML XXXX—2022

## 乌米粽

Reserved vegetables biscuits  
(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

全国城市工业品贸易中心联合会 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 技术要求 ..... 1

5 试验方法 ..... 3

6 检验规则 ..... 3

7 标识、包装、运输和贮存 ..... 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。

本文件由全国城市工业品贸易中心联合会提出并归口。

本文件起草单位：杭州尝香思食品有限公司

本文件主要起草人：

# 乌米粽

## 1 范围

本文件规定了乌米粽的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。本文件适用于乌米粽的生产及检验。

## 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/T 1354 大米
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 20977 糕点通则
- GB/T 21270 食品馅料
- SB/T 10377 粽子

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**乌米粽 reserved vegetables biscuits**

在糯米中掺入部分粳米，再经南烛汁浸泡一定时间后，在中间裹以（或不裹）豆类、果仁、蜜饯、肉禽类、水产品等馅料，用粽叶包扎成型，经水煮至熟而成的制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 糯米、粳米：应符合 GB 2715 和 GB/T 1354 的规定；
- 饮用水：应符合 GB 5749 的规定；

- 蜜枣：应符合 GB 14884 的规定；
- 虾仁：应符合 GB 10136 的规定；
- 猪肉：应符合 GB 2707 的规定；
- 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定；
- 豆沙：应符合 GB/T 21270 的规定；
- 味精：应符合 GB 2720 的规定；
- 粽叶：不得使用有毒有害物质；
- 南烛汁：无异味并符合 GB 2762、GB 2763 的要求；
- 其他原辅料应符合食品卫生要求。

## 4.2 感官要求

### 4.2.1 有馅类感官指标

有馅类应符合表1要求。

表 1 有馅类乌米粽感官要求

项 目	要 求
形态	粽角端正，扎线松紧适当，无明显露角、粽体无外露
色泽	剥去粽叶，粽体米粒呈产品应有色泽，馅料应具有所用物料相应的色泽
组织	粽体不过烂，内有馅料，内外无杂质，不得有霉变、生虫及其它外来污染物
滋味与口感	糯而不烂、咸甜适中，具有粽叶、糯米及其它物料的固有香味，不得有酸败、发霉、发馊等异味

### 4.2.2 无馅类感官指标

无馅类应符合表2要求。

表 2 无馅类乌米粽感官要求

项 目	要 求
形态	粽角端正，扎线松紧适当，无明显露角、粽体无外露
色泽	剥去粽叶，粽体米粒呈产品应有色泽
组织	粽体不过烂内外无杂质，不得有霉变、生虫及其它外来污染物
滋味与口感	糯而不烂、咸甜适中，具有粽叶、糯米的固有香味，不得有酸败、发霉、发馊等异味

## 4.3 净含量

净含量允许短缺量符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4.4 卫生要求

### 4.4.1 理化卫生限量指标

理化指标符合SB/T 10377 中5.5.1的要求。

### 4.4.2 微生物限量指标

微生物指标符合SB/T 10377 中5.5.2的要求。

## 4.5 理化指标

符合表3中要求。

表 3 理化指标

项 目	有馅指标		无馅指标
	肉粽子	非肉粽子	
干燥失重质量分数 %	≤	55.0	

项目		有馅指标		无馅指标
蛋白质质量分数 %	≤	2	-	-
脂肪质量分数 %	≤	17.5	-	-

## 5 试验方法

### 5.1 感官试验

用目测方式检查形态，按包装上表明的食用方法，复热后剥去粽叶，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，目测色泽及表面杂质；然后用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质；品尝滋味与口感，做出评价。

### 5.2 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定，将待检测粽子剥去粽叶，用最少分度值为0.1g的称，称取净含量并记录。

### 5.3 理化卫生指标检验

按GB/T 5009.56的方法测定。

### 5.4 微生物指标检验

按GB 4789.26的方法检测。

### 5.5 理化指标检验

#### 5.5.1 干燥失重

按 GB 5009.3 中直接干燥法测定。

#### 5.5.2 脂肪检验

按 GB 5009.6 中索氏抽提法测定。

#### 5.5.3 蛋白质检验

按 GB 5009.5 中方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验两类。

### 6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂时需经工厂检验部门逐批检验，并签发合格证方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官、净含量及微生物检验。

### 6.3 型式检验

——型式检验项目包括本文件中规定的全部项目；

——正常生产时应每 12 个月进行一次型式检验；

——微生物检验应每两周检验一次；

——此外有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 工艺、原材料有较大改变时；
- 停产半年后，恢复生产时；
- 国家质量监督部门提出检验要求时；

- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

#### 6.4 抽样方法和数量

- 6.4.1 同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。
- 6.4.2 在成品仓库内随机抽取样品，抽样方式符合 GB/T 20977 中的相关方法。
- 6.4.3 包馅或夹心产品，需对该产品的皮、馅、夹心同时取样。

#### 6.5 判定规则

##### 6.5.1 出厂检验判定和复检

出厂检验项目全部符合本文件，判为合格品；若感官要求中有异味、霉变、杂质或微生物指标其中有一项不合格时，则判为不合格且不得复检。其余指标不合格时可在同批产品中对不合格项目进行复检，复检后仍不合格，则判该批产品不合格。

##### 6.5.2 型式检验判定和复检

型式检验项目全部符合本文件，判为合格品；若微生物检验中有一项不符合本文件则判定该批产品不合格；除微生物检验外的其他检验项目，若有超过三项不符合本文件则判定该批产品不合格；除微生物检验外的其他检验项目，若有三项以内不符合本文件，可以加倍抽样复检，复检后仍有一项不符合本文件，则判定该批产品不合格。

### 7 标识、包装、运输和贮存

#### 7.1 标识

产品的标签符合GB 7718的规定及如下内容：

- 表明食用方法；
- 表明主要原料。

#### 7.2 包装

包装容器应有足够支撑强度，符合SB/T 10377-2004的相应要求。

#### 7.3 运输

产品运输过程中防止日晒雨淋，运输工具清洁卫生，严禁与不洁或有毒有害物质混运，符合SB/T 10377-2004的相应要求。

#### 7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内，严禁与不洁或有毒有害物质混贮。符合SB/T 10377-2004的相应要求。