

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

## 速冻乌米饭

Frozen black rice

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 要求 ..... 1

5 试验方法 ..... 2

6 检验规则 ..... 2

7 标识、包装、运输和贮存 ..... 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：杭州富阳畚乡园食品有限公司、

本文件主要起草人：

# 速冻乌米饭

## 1 范围

本文件规定了速冻乌米饭的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。本文件适用于速冻乌米饭的生产及检验。

## 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 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 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- 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 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

GB 19295界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

- 糯米：应符合 GB/T 1354 的规定；
- 饮用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 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

应符合表1要求。

表 1 感官指标要求

项 目	要 求
形态	外形完整
色泽	具有产品应有色泽
滋味与口感	具有乌饭固有香味，不得有酸败、发霉、发馊等异味

项 目	要 求
杂质	外表及内部均无可见杂质

#### 4.3 理化指标

符合表2中要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分 g/100g	≤ 50

#### 4.4 微生物指标

致病菌限量应符合 GB 29921中相应类属食品的规定。

#### 4.5 真菌霉素及污染物限量

符合GB 2762和GB 2763的规定。

#### 4.6 食品添加剂

符合GB 2760的规定。

#### 4.7 加工过程卫生要求

符合GB 14881、GB 31646的规定。

#### 4.8 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。

### 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，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，目测色泽及表面杂质；品尝滋味与口感，做出评价。

#### 5.2 理化检验

按GB 5009.3的检验方法进行检验。

#### 5.3 微生物检验

按GB 29921中相应方法进行检验。

#### 5.4 污染物限量

按GB 5009.12的检验方法进行检验。

#### 5.5 食品添加剂

按GB 5009.28的检验方法进行检验。

#### 5.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

### 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。

## 6.5 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：

——标明食用方法；

——注明即食或非即食、生制或熟制。

### 7.2 包装

包装容器和材料应符合相关食品安全标准，产品应在温度受控的环境中进行包装。

### 7.3 运输和贮存

产品运输过程最高温度不得高于-12℃；贮存应控制在-18℃以下；自生产之日起保质期为12个月。