

ICS 67.080.20  
CCS X 11

# T/XMSSAL

## 厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 021—2022

### 供厦食品 年糕

Food for Xiamen—Rice cake

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

## 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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市食品药品质量检验研究院、睿科集团（厦门）股份有限公司、厦门夏商好清香餐饮管理有限公司、厦门市黄则和食品有限公司、厦门市南普陀素食坊、厦门苏逸食品有限公司、厦门市同安区美嘉盛面制品加工厂、厦门老字号协会。

本文件主要起草人：叶秀恋、骆和东、翁琴云、黄三发、施友典、王森钧、张妙芬、苏各新、黄伟波、黄毅苹。

# 供厦食品 年糕

## 1 范围

本文件规定了供厦食品 年糕的术语和定义、产品分类、技术要求和检验方法。  
本文件适用于 3.1 定义的年糕。

## 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/T 317	白砂糖
GB/T 1354	大米
GB/T 1532	花生
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
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 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 4789.14	食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 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 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 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.35	食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.97	食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB 5009.121	食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定  
 GB 5009.286 食品安全国家标准 食品中纳他霉素的测定  
 GB/T 5461 食用盐  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 5835 干制红枣  
 GB/T 11761 芝麻  
 GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯  
 GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品  
 GB/T 21270 食品馅料  
 GB/T 23780 糕点质量检验方法  
 GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定  
 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
 GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量  
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
 GB/T 35885 红糖  
 NY/T 1512 绿色食品 生面食、米粉制品  
 SB/T 10507 年糕  
 SN/T 3538 出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**年糕** rice cake

以大米等谷物（或谷物粉）、水为主要原料，添加或不添加红糖、白砂糖、食用植物油、食用盐、食用淀粉、芝麻、红枣、花生、冬瓜条等各种辅料，经成粉蒸制或成浆蒸制、成型、冷却、包装或不包装、杀菌或不杀菌等相关工艺制成的食品。

[来源：SB/T 10507—2008，3.1，有修改]

#### 3.2

**水磨年糕** water mill rice cake

以大米为主要原料，经水磨工艺成粉，经蒸煮、成型、冷却、包装或不包装、杀菌或不杀菌等相关工艺制成的年糕。

[来源：SB/T 10507—2008，3.2，有修改]

#### 3.3

**花色年糕** fancy rice cake

以大米及其他谷物（或谷物粉）、水为主要原料，选择性裹以（或混合）红糖、白砂糖、食用植物油、食用盐、食用淀粉、芝麻、红枣、花生、冬瓜条等各种辅料，经相关工艺制成的年糕。

[来源：SB/T 10507—2008，3.3，有修改]

## 3.4

干片年糕 dry sliced rice cake

经过脱水处理后的切片年糕。

[来源：DB36/T 518—2019, 3.6]

## 4 产品分类

## 4.1 水磨年糕

## 4.2 花色年糕

包括红糖年糕、白糖年糕、四果年糕、萝卜年糕、芋头年糕、南瓜年糕、紫薯年糕、紫米年糕、桂花年糕、芝士年糕等各种不同配料制成的即食或非即食年糕。

[来源：SB/T 10507—2008, 4, 有修改]

## 5 技术要求

## 5.1 原辅料要求

5.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

5.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。

5.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

5.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

5.1.7 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

5.1.8 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

5.1.9 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

5.1.10 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。

5.1.11 冬瓜条：应符合 GB 14884 的规定。

5.1.12 馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。

5.1.13 其他原辅料必须质量优良，且符合国家有关标准的规定。

## 5.2 感官要求及检验方法

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求及检验方法

项 目	要 求	检 验 方 法
外观	具有该产品应有的形态，不变形，无霉变	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和外观，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，按该产品的食用方法处理后品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	外表及内部均无正常视力可见异物	

### 5.3 理化指标及检验方法

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标及检验方法

项 目	指 标		检验方法	备 注
	水磨年糕	花色年糕		
水分 <sup>a</sup> / (g/100g)	≤50	≤75	GB 5009. 3	采用 SB/T 10507
酸度/ (° T)	≤2	—	GB 5009. 239	采用 SB/T 10507
总糖 (以葡萄糖计) <sup>b</sup> / (g/100g)	—	≤35. 0	参照 GB/T 23780	
食盐 (以 NaCl 计) <sup>c</sup> / (g/100g)	—	≤3. 5	GB 5009. 44	
过氧化值 (以脂肪计) <sup>d</sup> / (g/100g)	≤0. 25		GB 5009. 227	采用 GB 19295 (不局限于速冻产品)
<sup>a</sup> 干片年糕水分≤25g/100g。 <sup>b</sup> 仅适用于甜年糕。 <sup>c</sup> 仅适用于咸年糕。 <sup>d</sup> 仅适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料, 或经油脂调制的年糕。				

### 5.4 污染物限量及检验方法

应符合 GB 2762 及表 3 的规定。

表3 污染物限量及检验方法

项 目	指 标	检验方法	备 注
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0. 2	GB 5009. 12 或 GB 5009. 268	严于 GB 2762 (不带馅(料)的限值 0. 2, 带馅(料)的限值 0. 5)
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0. 2	GB 5009. 11	采用 NY/T 1512
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤0. 2	GB 5009. 15 或 GB 5009. 268	采用 NY/T 1512
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤0. 02	GB 5009. 17 或 GB 5009. 268	采用 NY/T 1512

### 5.5 真菌毒素限量及检验方法

应符合 GB 2761 及表 4 的规定。

表4 真菌毒素限量及检验方法

项目中文名称	项目英文名称	指 标	检验方法	备 注
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	Aflatoxins B <sub>1</sub>	≤2. 0	GB 5009. 22	参照台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> / (μg/kg)	Aflatoxins total, B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub>	≤4. 0	GB 5009. 22	参照台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
赭曲霉毒素 A/ (μg/kg)	Ochratoxin A	≤3. 0	GB 5009. 96	采用 NY/T 1512

## 5.6 微生物限量及检验方法

5.6.1 预包装年糕和预先包装但需要计量称重的散装即食年糕应符合表 5 的规定。

5.6.2 除 5.6.1 外的散装即食年糕应符合表 6 的规定。

表5 微生物限量及检验方法

项目中文名称	项目英文名称	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 <sup>b</sup>				检验方法	备注
		n	c	m	M		
菌落总数/ (CFU/g)	Aerobic plate count	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2	采用 SB/T 10507
大肠菌群/ (CFU/g)	Coliforms	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 第二法	采用 SB/T 10507
霉菌/ (CFU/g)	Moulds	≤150				GB 4789.15	严于 SB/T 10507 (不局限于即食类)
沙门氏菌/ (/25g)	<i>Salmonella</i>	5	0	0	—	GB 4789.4	采用 GB 29921
金黄色葡萄球菌/ (/25g)	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0	—	GB 4789.10 第一法	严于 GB 29921 (n=5, c=1, m=10 <sup>2</sup> , M=10 <sup>3</sup> CFU/g)
蜡样芽孢杆菌/ (CFU/g)	<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.14	参照 GB 31607、香港地区《食品微生物含量指引》
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； <sup>b</sup> n 为同一批次产品应采集的样品件数，c 为最大可允许超出 m 值的样品数，m 为微生物指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案），M 为微生物指标的最高安全限量值。							

表6 微生物限量及检验方法

项目中文名称	项目英文名称	指标	检验方法	备注
沙门氏菌/ (/25g)	<i>Salmonella</i>	不得检出	GB 4789.4	采用 GB 31607
金黄色葡萄球菌/ (/25g)	<i>Staphylococcus aureus</i>	不得检出	GB 4789.10 第一法	严于 GB 31607 (限值 1000 CFU/g)
蜡样芽孢杆菌/ (CFU/g)	<i>Bacillus cereus</i>	≤1000	GB 4789.14	参照香港地区《食品微生物含量指引》，严于 GB 31607 (限值 10000)
单核细胞增生李斯特氏菌 / (/25g)	<i>Listeria monocytogenes</i>	不得检出	GB 4789.30	采用 GB 31607

## 5.7 食品添加剂及检验方法

5.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，不得使用防腐剂，不得使用甜味剂，不得使用人工合成着色剂。

5.7.2 食品添加剂重点检测项目见附录 A (表 A.1)。

附录 A  
(资料性)  
食品添加剂重点检测项目

A.1 食品添加剂重点检测项目

食品添加剂重点检测的项目见表A.1。

表A.1 食品添加剂重点检测项目及检验方法

项目中文名称	项目英文名称	限量要求	检验方法
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)/(g/kg)	Benzoic acid, Sodium benzoate	不得使用	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)/(g/kg)	Sorbic acid, Potassium sorbate	不得使用	GB 5009.28
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)/(g/kg)	Dehydroacetic acid, Sodium dehydroacetate	不得使用	GB 5009.121
纳他霉素/(mg/kg)	Natamycin	不得使用	参照 GB 5009.286
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠(最大使用量以二氧化硫残留量计)/(g/kg)	Sulfur dioxide, Potassium metabisulphite, Sodium metabisulphite, Sodium sulfite, Sodium hydrogen sulfite, Sodium hyposulfite	不得使用	GB 5009.34
糖精钠(以糖精计) <sup>a</sup> /(g/kg)	Sodium saccharin	不得使用	GB 5009.28
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) <sup>a</sup> /(g/kg)	Sodium cyclamate	不得使用	参照 GB 5009.97
安赛蜜 <sup>a</sup> /(g/kg)	Acesulfame potassium	不得使用	参照 SN/T 3538
三氯蔗糖 <sup>a</sup> /(g/kg)	Sucralose	不得使用	GB 22255
合成着色剂 <sup>b</sup>	柠檬黄/(g/kg)	Tartrazine	不得使用 参照 GB 5009.35
	新红/(g/kg)	New red	不得使用 参照 GB 5009.35
	苋菜红/(g/kg)	Amaranth	不得使用 参照 GB 5009.35
	胭脂红/(g/kg)	Ponceau 4R	不得使用 参照 GB 5009.35
	日落黄/(g/kg)	Sunset yellow	不得使用 参照 GB 5009.35
	亮蓝/(g/kg)	Brilliant blue	不得使用 参照 GB 5009.35
	赤藓红/(g/kg)	Erythrosine	不得使用 参照 GB 5009.35
<sup>a</sup> 仅适用于甜年糕。			
<sup>b</sup> 视产品具体色泽而定。			

### 参 考 文 献

- [1] DB36/T 518—2019《地理标志产品 弋阳年糕》
  - [2] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
  - [3] 香港地区《食品微生物含量指引》
-