

团 体 标 准

T/5115YBAPS XXXX—2024

青团

Qing tuan

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

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.....	2
4.1 原辅料.....	2
4.2 感官要求.....	2
4.3 理化指标.....	2
4.4 污染物限量.....	2
4.5 微生物限量.....	2
4.6 食品添加剂和食品营养强化剂.....	2
4.7 净含量.....	2
5 生产加工过程卫生要求.....	3
6 检验规则.....	3
6.1 组批.....	3
6.2 抽样方法.....	3
6.3 出厂检验.....	3
6.4 型式检验.....	3
6.5 判定规则.....	3
7 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期.....	3
7.1 标签和标志.....	3
7.2 包装.....	3
7.3 运输.....	3
7.4 贮存.....	3
7.5 保质期.....	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。

本文件由四川麦加乐食品有限责任公司提出。

本文件由宜宾市标准化促进会归口。

本文件起草单位：***。

本文件主要起草人：***。

本文件首次制定发布。

青团

1 范围

本文件规定了青团的术语和定义、要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。本文件适用于青团产品的生产、销售和检验。

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 191 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
GB/T 1354 大米
GB/T 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 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12—2023 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.229—2016 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.227—2016 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20977 糕点通则
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/T 30645 糕点分类
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《定量包装商品计量监督管理办法》 国家市场监督管理总局令第70号

3 术语和定义

GB/T 30645界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

青团 qing tuan

以大米、绿色植物制品为主要原料，选择性辅以食品馅料、白砂糖、植物油、食用盐等配料，采用包馅或不包馅方式加工而成的、外观表面呈绿色的软糕类制品。

3.2

绿色植物制品 green plant products

麦苗、艾草叶等可入食的绿色植物制成的汁、粉等天然制品。

4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.2 绿色植物制品应符合食品安全要求规定。
- 4.1.3 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.5 植物油应符合 GB/T 2716 的规定。
- 4.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 原辅料应符合食品安全要求规定；不得添加非食用物质，使用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的正常色泽和天然青绿色	GB 7099
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≤ 30	GB 5009.3—2016 第一法
总糖（以蔗糖计），%	≤ 10	GB/T 20977—2007 附录A
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12—2023 第二法
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.5	GB 5009.229—2016 第二法
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.1	GB 5009.227—2023 第一法
注：a仅适用于添加了含油配料的产品。		

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5 微生物限量

应符合GB 7099的规定。

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂

- 4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 4.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF 1070的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一个品种、同一生产工艺、同一生产日期的产品为一批。

6.2 抽样方法

每批产品中随机抽样数独立包装应不少于7个。

6.3 出厂检验

产品出厂前应对产品进行检验，出厂检验项目为感官要求、净含量。出厂产品检验结果应符合本标准要求。微生物限量中的菌落总数和大肠菌群食品安全指标每月应至少检测一次。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验应每年进行一次，发生下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为 4.2 至 4.7 所规定的项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果符合本文件要求的，判定该批产品合格；

6.5.2 检验结果中微生物限量不符合本文件要求时，则整批产品不合格，且不得复检；其余指标不符合本标准要求时，可加倍抽样复检，复检结果符合要求作合格评论。复检后如仍有指标不符合本文件要求的，则整批产品不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标签和标志

7.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料、容器应符合国家相关的安全标准和GB 23350规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染；不应影响包装及质量。

7.3.2 应轻装轻卸，平面堆放，防止倾倒、重压，防止包装破碎和产品变形。

7.3.3 不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。运输时要防止受热、受潮；需要低温运输的产品，应采用低温冷藏车运输。

7.4 贮存

不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品同库储存，贮存时货物离地面应不低于10 cm，离墙面应不低于10 cm；宜冷藏保存。

7.5 保质期

符合本文件贮运条件下，保质期根据存贮条件和包装的不同而有所不同，具体按标签标注的有效期内容执行。
