宜宾市标准化促进会团体标准
《青团》

编制说明

标准起草工作组

2024年3月

一、工作简况

（一）任务来源

青团不仅仅是一种美食，更是一种文化的载体。它承载着中华民族的历史记忆，传承着我们的民族精神。团体标准的制定，可以推动青团的文化传播，让更多的人了解和喜爱青团，从而增强民族文化的凝聚力，可以促进青团的创新和发展，使得青团在传承中创新，在创新中发展，从而更好地弘扬民族精神。目前，由于没有青团的国家标准、行业标准、地方标准，市场上青团产品质量参差不齐，给消费者带来了不少困扰。为了规范青团的生产销售管理，保障青团品质，宜宾市标准化促进会经过对团体标准公开征集、自愿申报及立项论证等程序，批准《青团》团体标准立项。

（二）编制单位

四川麦加乐食品有限责任公司、宜宾学院、宜宾双都标准化技术咨询有限公司、四川省中安检测有限公司等。

（三）制（修）订标准的必要性、目的和意义

1. 必要性

青团，是一种用草头汁做成的绿色糕团。清代文学、美食家袁枚的《随园食单》中，对青团的制作有翔实记载：“捣青草为汁，和粉作团，色如碧玉。”青团，有的是采用青艾，有的以雀麦草汁和糯米一起舂合，使青汁和米粉相互融合，然后包上豆沙、枣泥等馅料。艾草有平喘、利胆、消火、抗菌、驱寒、除湿等功效，而小麦草的汁有去油解腻、消食降火的功效，同

时还能起到美容的作用。蒸熟以后青团油绿如玉，糯韧绵软、清香扑鼻，肥而不腴，是清明与寒食节时民间的一道传统点心，深受广大消费者的喜爱。

制定青团产品团体标准，可为青团行业提供一个统一的、高质量的生产标准，使得各家企业有章可循，有标可依，从而提升整个行业的生产水平，对于引领行业发展，提升产品质量具有重要的意义，可以保障消费者权益，提升消费者满意度，对推动青团产业的绿色发展，实现产业的可持续发展具有重要的意义；同时也是对于传承文化价值，弘扬民族精神具有重要的意义。

2. 目的及意义

近年来，青团产业不断扩大，有冷冻也有常温、冷藏，保质期从几天到几十天、几百天的都有，基本上各种消费场景都有合适的产品。口味方面，除了豆沙等传统口味依旧是销量主流外，新口味的市场也越来越大了。“蛋黄肉松青团，就已经从网红变成了长红大单品。现在每年都有很多新口味推出，总有一些延续下来的。而且北方消费者对新口味的接受度比习惯吃青团的南方更高，目前，青团已经在慢慢变成全国性小吃。在产业品牌化建设要求上，生产销售标准的缺乏严重制约着本地青团产业的健康发展。因此，充分发挥《青团》标准体系在发展高产优质高效产业中的关键核心作用，促进带动青团产业的积极高质量发展有重大意义。

（四）主要工作过程

1. 项目立项

2023年12月，四川麦加乐食品有限责任公司向宜宾市标准化促进会提出本标准的立项申请，并获批立项。

2. 成立标准起草工作组

2023年12月，四川麦加乐食品有限责任公司、宜宾学院、宜宾双都标准化技术咨询有限公司、四川省中安检测有限公司等组织共同成立了标准起草工作组，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

2024年1月，起草工作组对宜宾市、乃至全国历年来青团产品的生产、销售、产品质量以及产品标准制定情况进行了解，收集了青团相关的资料。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

2024年1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，并对标准的框架、技术内容进行详细讨论。

2024年2月，标准起草工作组将标准文本初稿修改后，再次召开内部座谈会，向宜宾市市场监督管理局、四川麦加乐食品有限责任公司等生产经营主体以及检验检测机构征求意见。整理相关资料并修改标准，形成了标准征求意见稿。

5. 意见征求

2024年3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，并挂网公开征求意见一个月，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. 编写格式严格依据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》的要求。

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/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
总局令第70号

三、主要技术内容的说明

本标准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。

(一) 术语和定义

根据标准需求对青团进行了定义。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、外观表面呈绿色的热调软糕类制品。对青团产品的可能性进行概括，并对产品类别进行明确。

（二）要求

该部分规定了青团原辅料以及产品的质量要求和检测方法。

1. 原辅料：包括但不限于大米、绿色植物制品、食品馅料、植物油、白砂糖等；
2. 感官要求：色泽、滋味、气味、状态等；
3. 理化指标：水分、总糖、铅、酸价、过氧化值等：

项目	指标	检验方法	检验值
水分， %	≤ 30	GB 5009.3—2016 第一法	22.7
总糖（以蔗糖计）， %	≤ 10	GB/T 20977—2007 附录A	6.1
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12—2023 第二法	未检出
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 3.5	GB 5009.229—2016 第二法	2.9
过氧化值 ^a （以脂肪计）， g/100g	≤ 0.1	GB 5009.227—2023 第一法	0.017
注： a仅适用于添加了含油配料的产品。			注：

4. 污染物限量；
5. 微生物限量；
6. 食品添加剂和食品营养强化剂
7. 净含量。

（三）生产加工过程

该部分规定了生产加工过程应符合GB 14881的规定。

（四）检验规则

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。

2. 抽样方法

3. 出厂检验

规定出厂检验项目为感官要求、净含量；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。

4. 型式检验

该部分给出型式检验的启动条件以及检验项目。

5. 判定规则

该部分规定了判定的规则。

（五）标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

1. 标签、标志

该部分规定了产品标签和标志的要求。

2. 包装

该部分规定了产品包装的要求：包装材料、容器应符合国家相关的安全标准和GB 23350规定。

3. 运输

该部分规定运输工具、装卸以及运输装货等要求。

4. 贮存

该部分规定了产品贮存条件：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 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙面 $\geq 10\text{cm}$ ；宜冷藏保存。

5. 保质期

该部分规定了产品的保质期：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。

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青团产业的实际发展情况出发，对青团的原材料、产品质量要求、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期等进行规范。因此，目前未有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/T1.1 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，标准结合青团产品实际情况制定，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

2024年3月