

团 体 标 准

T/CSFSA XXX—2025

常熟鸭血糯及其制品

Changshu blood glutinous rice and its products

(征求意见稿)

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

常熟市食品安全协会

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	2
4 要求	2
4.1 鸭血糯稻谷生产	2
4.2 鸭血糯米	2
4.3 鸭血糯制品	3
4.4 净含量	5
4.5 生产加工过程卫生要求	5
5 检验规则	5
5.1 组批	5
5.2 抽样	5
5.3 出厂检验	5
5.4 型式检验	5
5.5 判定规则	5
6 标签和标志	6
7 包装	6
8 运输	6
9 贮存	6
10 保质期	6
参考文献	7

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这些专利的责任。

本文件由常熟市食品安全协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX。

本文件主要起草人：XXX。

本文件为首次发布。

常熟鸭血糯及其制品

1 范围

本文件规定了常熟鸭血糯及其制品的术语和定义、要求、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于常熟鸭血糯及其制品的生产、检验和管理。

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。

- DB3205/T 088 鸭血糯稻谷生产技术规程
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB/T 5493 粮油检验 类型及互混检验
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 13662 黄酒
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

常熟鸭血糯

指在常熟市行政区域范围内，传统种植的特色糯稻地方品种，因米皮色泽殷红如鸭血而得名。

3.2

鸭血糯制品

指选用常熟鸭血糯米为原料或主要原料之一，经相应食品加工工艺制成的食品。

3.3

鸭血糯米

指以常熟鸭血糯稻谷为原料，经清理、脱壳、碾米等工艺加工而成的鸭血糯米，简称“血糯米”。

3.4

血糯杂粮

指以血糯米为主要原料，加入一种或一种以上其他谷物、豆类等杂粮加工品，选择性加入或不加入水果干制品、生干坚果与籽类食品，经混合、包装等工艺加工而成的杂粮制品。

3.5

血糯粉

指以血糯米为原料，经碾磨、包装等工艺加工而成的米粉。

3.6

血糯酒

指以血糯米为主要原料，经发酵或部分发酵酿制而成的酒类产品，如“血糯黄酒”、“血糯米酒（醪糟）”等。

3.7

血糯糕点

指以血糯米或血糯粉为主要原料,采用糕点或面包加工工艺制成的糕点或面包类产品,如“血糯八宝饭”、“血糯粽”、“血糯月饼”、“血糯面包”等。

4 要求

4.1 鸭血糯稻谷生产

应符合DB3205/T 088的规定。

4.2 鸭血糯米

4.2.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 血糯米感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	全糙米呈紫红色至紫黑色,半糙米整体呈紫红色、局部米皮剥落处呈白色	取20~50g样品放置于白瓷盘中,在自然光下目视,鼻嗅。
气味	具有鸭血糯米固有的自然清香味,无其他异味	
外观	米粒细长或椭圆,无霉变	

4.2.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 血糯米理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分, g/100g		≤ 14.5	GB 5009.3
碎米	总量, g/100g	≤ 25.0	GB/T 5503
	其中:小碎米含量, g/100g	≤ 2.5	
杂质	总量, g/100g	≤ 0.25	GB/T 5494
	其中:无机杂质含量, g/100g	≤ 0.02	
互混, g/100g		≤ 5.0	GB/T 5493
真菌毒素限量		应符合GB 2761的规定	
污染物限量		应符合GB 2762的规定	
农药残留限量		应符合GB 2763的规定	

4.3 鸭血糯制品

4.3.1 原辅料要求

4.3.1.1 血糯米:应符合4.2的规定。

4.3.1.2 其他原辅料:应符合相应的食品标准和有关规定。

4.3.2 血糯杂粮

4.3.2.1 感官要求

应符合表 3 的规定。

表3 血糯杂粮感官要求

项 目	要 求	试验方法
色泽	具有该产品应有的色泽。	随机抽取50-100g样品，平铺于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质后，用鼻嗅的方法检测其气味。
组织形态	具有该产品应有的组织形态，无霉变、无虫蛀。	
气味	具有该产品应有的气味，气味正常、无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

4.3.2.2其他要求

应符合表 4 的规定。

表 4 血糯杂粮其他要求

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
食品安全指标和检验	应符合 GB 2715 的规定	

4.3.3 血糯粉

4.3.3.1 感官要求

应符合表5的规定。

表5 血糯粉感官要求

项 目	要 求	试验方法
色泽	呈血糯米碾磨成粉后的固有紫红色	随机抽取样品50-100g，平铺于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质后，仔细嗅其气味，品尝其滋味，对照本标准规定作出评价。
组织形态	呈粉状，无结块	
气味与滋味	具有血糯米粉固有的清香和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

4.3.3.2 其他要求

应符合表 6 的规定。

表 6 血糯粉其他要求

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
粗细度，g/100g	≥ 90（50目筛通过率）	GB/T 5507
灰分（以干基计），g/100g	≤ 1.2	GB 5009.4
含砂量，g/100g	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/100g	≤ 0.03	GB/T 5509
酸度（以 0.1mol/L NaOH 计），mL/10g	≤ 2.0	GB 5009.239
食品安全指标和检验	应符合 GB 2715 的规定	

4.3.4 血糯酒

4.3.4.1 感官要求

应符合表7的规定。

表7 血糯酒感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	紫红色至琥珀色，清亮透明，有光泽，允许瓶(坛)底有微量聚集物	GB/T 13662
香气	具有本品应有的醇香，无异香	
口味	醇和、醇厚、柔和鲜美、无异味	
风格	酒体协调，具血糯酒的典型风格	

4.3.4.2 其他要求

应符合表 8 的规定。

表 8 血糯酒其他要求

项 目	指 标		检验方法
	血糯黄酒	血糯米酒（醪糟）	
酒精度（20℃），%vol	≥6.0	≥1.0	GB 5009.225
食品安全指标和检验	应符合 GB 2758 的规定		

4.3.5 血糯糕点

即食类应符合GB 7099的规定。非即食且采用速冻工艺的预制糕点类面米制品应符合GB 19295的规定。

4.4 净含量

预包装食品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定并按 JJF 1070 的规定检验，散装食品除外。

4.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

5.2 抽样

从每批成品中随机抽取有代表性的样品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应按照本文件的规定进行检验，检验符合本文件要求后方可出厂。

5.3.2 血糯米出厂检验的项目包括：感官要求、水分、碎米、杂质、互混、净含量。

5.3.3 血糯制品出厂检验的项目包括：感官要求、净含量、水分（血糯杂粮、血糯粉）、（粗细度、灰分、含砂量、磁性金属物、酸度）（血糯粉）、酒精度（血糯酒）、（菌落总数、大肠菌群）（即食类血糯糕点）。

5.4 型式检验

5.4.1 每年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年及以上后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

5.4.2 血糯米型式检验项目包含 4.2、4.4 规定的全部项目；血糯制品型式检验项目包含 4.3（4.3.1 除外，按相应类别）、4.4 规定的全部项目。

5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求，出厂检验项目如有不合格，应在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

5.5.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目，应在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

6 标签和标志

6.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及产品对应类别食品安全国家标准的规定。

6.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7 包装

产品包装应符合 GB 23350 和其他国家相关法律法规的规定，包装材料和容器应符合国家相关标准和有关规定。

8 运输

8.1 运输工具应该清洁、卫生、无污染，产品不应与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输中应轻装、轻卸，应防雨、防潮、防晒，不应重压。

8.2 冷链产品的运输应符合 GB 31605 的规定。

9 贮存

9.1 产品应贮存在清洁、卫生的仓库内，产品应与墙壁、地面保持适当距离，不应与有毒、有害、有

异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，避免阳光直接照射和雨淋。

9.2 需冷冻产品的储存环境温度应控制在 -18°C 或以下，温度波动应控制在 2°C 以内；需冷藏产品的储存环境温度应为 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 。

10 保质期

在符合本文件规定的贮运条件下，产品自生产之日起，保质期视产品而定，具体见产品包装标识。

参 考 文 献

- [1] 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）
-