

ICS
CCS X

团体标准

T/ZJFIA xxx—xxxx

诸暨年糕

Zhuji Niangao

(征求意见稿)

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

浙江省食品工业协会 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。

本文件由浙江省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：诸暨市食品安全与产业发展联合会、绍兴市食品药品检验研究院……

本文件主要起草人：……

诸暨年糕

1 范围

本文件规定了诸暨年糕的术语和定义、技术要求、实验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于以粳米为主要原料，不添加其他原料，清洗后，不经浸泡，直接成粉蒸制或直接蒸制、冷却、成型、包装等工艺制成的干磨年糕产品。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验商业无菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- 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 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 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

年糕 Niangao

以大米等谷物(粉)和/或薯类(粉)为主要原料，添加或不添加其他原料，经成粉蒸制或直接

蒸制、冷却、成型、包装等工艺制成的食品。

3.2

干磨年糕

以粳米为主要原料，在大米清洗后，不使用水浸泡（干磨工艺），成粉，经蒸煮、成型等工艺制成的年糕。

4 技术要求

4.1 原辅材料

- 4.1.1 大米应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他食品原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检测方法
形态	形状完整，无缺失无粉粒	取整根样品，置于白色清洁器皿内，在自然光照下观察其形态、色泽和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
色泽	具有该产品自然色泽	
滋、气味	具有该产品自身应有滋味和气味，并保留大米原香	
杂质	无肉眼可见异物	

4.3 理化指标

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/（g/100g） ≤	50	GB 5009.3
酸度/° T ≤	1.0	GB 5009.239

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

应执行 JJF 1070 规定。

5 生产过程中的卫生要求

应符合GB 14881的相关规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、水分、酸度。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每年至少进行两次型式检验；有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产时，如原料、工艺或者生产环境等关键条件发生较大改变，可能影响到产品的质量时；
- c) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- d) 原料、工艺发生较大变化时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 国家有关标准发生变化时。

6.2.2 型式检验项目包括 4.2、4.3、4.4、4.5、4.6、4.7 的要求，并同时包含监督检验和产品执行标准中的全部项目。

6.3 留样

对每日每批次采集的样品进行留存，并做好留样记录和标识标记，根据检测结果对样品区分留样，

留样样品应符合存储条件并进行无害化处理。

6.4 抽样方法与抽样数量

在企业成品库中待检样品堆中按批次随机采样，如为预包装食品抽取样品量不少于4个独立包装，总量不少于1.2kg；如为大包装食品（净含量 $\geq 5\text{kg}$ ）时可进行分装取样。应从同一批次2个或2个以上完整大包装中分装取样，抽取样品量不少于1.2kg；如为无包装食品时，应从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品量不少于1.2kg。

所抽取样品分成2份，约1/2为检验样品，约1/2为备份样品（备份样品不少于600g）。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件规定要求的技术指标要求的，判定为合格品。

6.5.2 型式检验项目全部符合本文件和产品相关标准规定要求的技术指标要求的，判定为合格品。

6.5.3 当结果有不超3项数据不符合本文件规定，可以在抽样批次中加倍抽样复检，复检结果仍有1项数据不符合本文件技术要求的，判为不合格品。当结果超过3项不符合数据时，应直接判定为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输与贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定；

7.1.2 预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 要求，同时应标明产品类型和食用方法方式。

7.2 包装

包装容器与材料应封装严密、无破损、无裸露受污染风险。

7.3 运输和贮存

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混运。运输途中应防止挤压、烈日暴晒、雨淋，装卸时应轻拿轻放，严禁抛掷。

产品应贮存于阴凉、干燥、避光、通风的库房中，不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。存放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性物品混合贮存。

7.4 保质期

在符合本文件规定条件下，生产企业可根据自有产品特点界定保质期。

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）
-

ZJFIA征求意见稿