

ICS
CCS X

团体标准

T/ZJFIA xxx—xxxx

诸暨藤羹

Zhuji Tenggeng

(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：.....

诸暨藤羹

1 范围

本文件规定了诸暨藤羹的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本文件适用于以诸暨地区传统工艺加工的预包装或非预包装非即食型藤羹产品。

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/T 1354 大米
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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 34321-2017 食用甘薯淀粉
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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

诸暨藤羹 Zhu ji teng geng

以大米为原料，根据口感需求添加或不添加甘薯淀粉作为辅料，经清洗、浸泡、研磨、蒸制、预干燥等主要工序，再进行切条、盘团、干燥制成的非即食谷物粉类制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 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 甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 的规定。
- 4.1.4 其他应符合 GB 2760 等相应的安全标准和相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

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
外观	具有相应产品应有的形态
色泽	具有本品固有色泽，色泽均匀一致
滋、气味	具有天然米香味及本品应有的滋气味，无异味
烹调性	煮熟后口感爽滑，不粘牙，不碜牙，软硬适中，有弹性
杂质	无肉眼可见外来杂质

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
水分/（g/100g）	≤ 13
酸度/（ ⁰ T）	≤ 2
灰分/（g/100g）	≤ 1

4.4 其他污染物限量和真菌毒素限量

- 4.4.1 其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

应执行JJF 1070的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产单位的加工管理应符合 GB 14881 或 DB33/3009 的规定。

6 试验方法

6.1 感官

检验方法取样品适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下，目测其外观、色泽和杂质，嗅其气味。另取适量产品加热熟制后口尝其滋味，观其烹调性。

6.2 理化指标

6.2.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 酸度按 GB 5009.239 规定的方法测定。

6.2.3 铅按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.4 灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.5 二氧化硫按 GB 2760 规定的方法测定。

6.3 其他污染物和真菌毒素

6.3.1 其他污染物按 GB 2762 中规定的方法测定。

6.3.2 真菌毒素按 GB 2761 中规定的方法测定。

6.4 农药残留

按 GB 2763 中规定的方法测定。

6.5 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

7.1.2 每批产品抽取不少于12个独立包装（散装不少于6个），总净含量不少于2 kg，然后分成两份，一份作为检验试样，一份作为备样。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂前应逐批及进行检验，检验合格后方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括感官、净含量。

7.3 型式检验

7.3.1 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；
- b) 原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

- d) 国家市场监督管理总局提出要求时；
- e) 停产半年以上恢复生产时。

7.3.2 型式检验项目包括 4.2、4.3、4.4、4.5、4.6、4.7 的要求。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品为合格。

7.4.2 检验结果中除微生物项目外，其他项目不符合本文件规定时，可在同批产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部符合本文件规定时，则该批产品判定为合格品。复检结果中仍有项目不合格时，则该批产品判为不合格品。

7.4.3 微生物指标中如有不合格项时不应复检，即判为该批产品不合格。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应符合相应的国家食品安全标准和卫生标准规定的要求。包装封口应密闭，不得破损。

8.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱，应清洁、无毒、无异味，并应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装规格根据市场和客户要求制定包装。

8.3 运输、贮存

8.3.1 产品在运输过程中应防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒，有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.3.2 贮存环境应阴凉、清洁、干燥、通风，有防鼠、防潮设备；不得与其他有毒有害物质混放，不得裸露储存。产品的堆放高度应以提取方便为宜，不得挤压。

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