

ICS 67.060  
X 11

T/GZSX

团 体 标 准

T/GZSX XXXX—XXXX

饵块粿

Rice pastry

(征求意见稿)

2019 - XX - XX 发布

2019 - XX - XX 实施

贵州省食品工业协会

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.....	1
4 技术要求与试验方法.....	1
5 检验规则.....	3
6 标签、标志、包装、运输和贮存.....	3

# 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由贵州省分析测试研究院提出。

本标准由贵州食品工业协会归口。

本标准起草单位：贵州顶效开发区李林食品加工厂、兴义市宗方饵块粑加工厂、贵州省分析测试研究院、贵州省检测技术研究应用中心。

本标准主要起草人：李荣华、龚萱、张飞、袁健、黎成雪、杨昌彪、汪国龙、陈德琴、王海、蒋云、董璟、周恒美、李林、陈宗方、张丽仙、宋影、郁杨茂竹、宋开英、余明星、徐全金、刘永军、樊红鸟、杨晓燕、杨恒、于霞、付志会、高学勤。

# 饵块粑

## 1 范围

本标准规定了饵块粑的术语和定义、技术要求与试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于贵州省内生产的饵块粑。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1354 大米

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

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 5749 生活饮用水卫生标准

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 饵块粑

以粳米为原料，经淘洗浸泡、蒸制、摊凉、舂打、搓揉成型、冷却等工艺加工制成的产品。

## 4 技术要求与试验方法

### 4.1 原料要求

#### 4.1.1 粳米

应符合GB/T 1354的规定。

#### 4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.1.3 其他食品辅料

应符合相应的食品标准和国家相关规定。

### 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	呈白亮、半透明状，无杂色	取适量样品放置透明器皿中，在自然光下，观察其色泽、形态和杂质，用餐刀按整齐切开，观察其组织，然后用鼻嗅法、口尝（需要时加热烹制）法检验其气味和滋味
组织形态	表面光滑、细腻，无裂纹。切片后组织紧密，不松散，质地均匀，允许有少量熟米粒	
口感、滋味和气味	口感略粘，滑腻爽口、清香微甜，软硬适中，有较好的韧性，无酸味、馊味、霉味和其他异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法	
水分/（g/100g）	≤	50.0	GB 5009.3
酸度（°T）	≤	2.0	GB 5009.239
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.18	GB 5009.12

### 4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌计数	100				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 4.6 食品添加剂

应符合GB 2760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的规定执行。

#### 4.8 生产加工过程卫生要求

应GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方、同一生产线，在同一生产日期加工的产品为一组批。

#### 5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取4kg样品，将样品分作2份，1份作检验样品，另1份作备检样品。

#### 5.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验合格后，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、酸度、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品原材料、工艺、配方有改变时；
- b) 停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出进行型式检验要求时。

5.4.2 型式检验项目为本标准 4.2~4.7 规定的全部项目。

#### 5.5 判定规则

受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准，微生物项目不得复检。

### 6 标签、标志、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签、标志

6.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

产品采用抽真空包装，包装材料应符合食品标准或国家相关规定。

#### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生。运输时应防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混合装运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的库房内。严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

---