ICS 65.060.30
CCS 91

T

团 体 标 准

T/5115YBABS 0**—2021

李庄白糕

Lizhuang baigao

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

××××-××-××发布 ××××-××-××实施

宜宾市标准化促进会发布

目　　次

前　　言 II
引　　言 III
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　产品分类 2
5　基本要求 2
6　技术要求 2
7　试验方法 4
8　检验规则 4
9　标签、标志、包装、运输和贮存 4
10　服务规范 5
11　质量承诺 6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020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。

本文件由宜宾市李庄镇人民政府提出并归口。

本文件起草单位（排名不分先后）：李庄镇人民政府、宜宾市标准化促进会、宜宾市粮油质量监测站、宜宾市翠屏区市场监督管理局、。

本文件主要起草人：×××。

本文件为首次发布。

引　言

宜宾市李庄镇是国家级历史文化名镇，文物古迹众多，人文景观荟萃。同时，古镇李庄在“吃”上也独具特色和魅力，其中白肉、白酒和白糕被称为“李庄三白”。李庄白糕采用优质糯米、白砂糖等为主要原料，经过二十多道传统工艺手工精制而成，有入口化渣、绵软爽口、香甜悠长等特点，是极具传统特色、老少皆宜的地方知名食品。

李庄白糕

1 范围

本文件规定了李庄白糕的术语和定义、产品分类、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、销售、运输、服务规范及质量承诺。

本文件适用于宜宾市李庄白糕。

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 317 白砂糖
GB/T 1354 大米
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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 11761 芝麻
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 20977 糕点通则
GB/T 23780 糕点质量检验方法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/YBAPS 0** 李庄白糕生产技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

李庄白糕 lizhuang baigao

在宜宾市李庄镇内，以优质粳糯米和白砂糖等为主要原料，添加或不添加其它天然食材辅料，按照传统加工工艺制作而成的、具有糯香绵软口感的即食食品。

3.2

糕粉

以精制糯米为原料，经清洗、膨化、熟制、筛选、粉碎、回潮等传统工艺加工的半成品。

4 产品分类

按口味不同可分为：
李庄白糕；
天然风味类李庄白糕，如芝麻型、花生型、玫瑰味等。

5 基本要求

5.1 原则

应根据产品的特征，在有效保证传统加工工艺的基础上，通过设计和优化产品配方、调整制作方法等措施，达到产品口感更佳和更宜健康的效果。

5.2 李庄白糕生产工艺

应符合T/YBAPS 0** 李庄白糕生产技术规范

5.3 添加物

5.3.1 不应添加任何非食用物质和非天然材料转化的食材，使用的食品原料辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 等相关标准要求。

5.3.2 加工助剂不得检出。

5.4 主要原料、辅料和食品添加剂

5.4.1 粳糯米

应符合GB/ T 1354要求。

5.4.2 加工用水

应符合GB 5749规定。

5.4.3 包装材料

应符合GB 4806.1规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求
形态	外形整齐，边缘无块状脱落，薄厚均匀、无变形，表面无裂纹。
组织	组织细腻，不松散，无明显颗粒，有弹性、整齐、无糖粒或粉块。
色泽	具有该产品相应的色泽，色泽均匀，点缀材料色泽正常。
滋味与气味	口感滑润香甜、柔软绵爽不粘牙、入口易化；无粗糙感、无粘腻感，甜度适中，有韧性、无异味，具有产品本身的滋味与香气无异味。
杂质	外表和内部无其他肉眼可见的外来异物。

6.2 净含量偏差

应符合JJF 1070要求。

6.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项目	指标要求
水分，g/100g ≤	15.0-25.0
总糖（以葡萄糖计），% ≤	20.0

6.4 微生物指标

6.4.1 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[a]及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	0.9 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	50	150	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10 第二法

注：n 为同一批产品应采集的样品件数，c 成为最大可允许超出 m 值得样品数；m 为致病菌 指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

[a]样品的采样及处理均按 GB 4789.1 执行。

6.4.2 致病菌限量

应符合 GB 29921 中熟制粮食制品的规定。

6.4.3 菌落总数、大肠菌群、霉菌限量

应符合 GB 7099 的规定。

6.4.4 真菌毒素限量和污染物限量

应符合 GB 2761 的规定。

6.4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

6.4.6 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令 第75号[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 检验方法

7.1 感官

按GB、T 23780规定。

7.2 水分

按GB 5009.3第一法规定的方法测定。

7.3 总糖

按GB/T 23780规定的方法测定。

7.4 微生物限量

按GB 7099和GB 29921规定的方法测定。

7.5 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

7.6 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

7.7 净含量

按JJF 1070定量包装商品净含量计量检验规则规定的方法测定。

8 检验规则

按 GB/T 20977 的规定执行。

9 包装、销售、运输和贮存

9.1 标签

9.1.1 预包装上的标签除了应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，天然风味类李庄白糕还应标明：XX 类（味）。

9.1.2 预包装内的最小包装应有食品名称、配料和生产日期、保质期、加工作坊地址等标签信息。

9.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料应符合 GB 9683 的规定。

9.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

9.2.3 包装应牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

9.3 保质期

产品最佳食用期宜不超过 15 天，保质期不超过 30 天。

9.4 销售

销售活动应符合 GB 31621 规定。以食品用包装材料简单包装或散装形式销售的应在限定的区域内进行。

9.5 运输

9.5.1 运输工具及车辆应符合卫生要求，不应与有腐蚀性、有毒、有异味物品混运。

9.5.2 运输过程中应防止曝晒、雨淋。

9.5.3 装卸时应小心轻放，严禁重压。

9.6 贮存

9.6.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥和避免阳光直射的库房内，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与其它有污染的物品或有毒有害物品同库存放。

9.6.2 产品不应接触墙面或地面，离墙、离地应在 20cm 以上，堆放高度应以提取方便为宜。

9.6.3 储存方法：储存于温度 20℃～25℃处密封阴凉干燥处保存。

10 服务规范

10.1 工作人员

10.1.1 应穿工作服，着装整洁并佩戴服务标志，温馨有礼貌，热忱服务。

10.1.2 进入工作区前洗手消毒，穿戴干净整洁的工作服、帽，仪容仪表整洁，不留长指甲、不戴首饰、不露出长发。

10.2 现场争议处理

如果顾客品尝前后发现质量问题，服务员应诚恳道歉并予以更换。

10.3 统一标识

应按李庄白糕达标要求管理统一使用标识。

11 质量承诺

11.1 在本文件规定的贮存条件下，承诺产品在保质期范围内，如有质量问题的，按国家相关规定进行赔付。

11.2 应建立客服电话，网络投诉平台等，对于产品质量有异议的，应在 24 小时内作出响应并提出解决方案。

附　录　A李庄白糕质量安全承诺书

表 A.1　李庄白糕质量安全承诺书

李庄白糕质量安全承诺书

单位名称：_____；

营业执照号：_____；

为确保食品质量安全，保障消费者的身体健康和生命安全，本单位郑重承诺如下：

一、按照《食品安全法》《食品安全法实施条例》《李庄白糕生产技术规范》等规定的条件组织生产，并符合《四川省食品生产加工小作坊和食品摊贩监督管理条例》及相关规定。

二、不生产加工假冒伪劣食品，不偷工减料、不掺杂使假、不以假充真；不伪造食品标签标识，不标注虚假生产日期及其它信息；对生产的不安全食品及时召回。

三、对采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，查验供货者的营业执照和产品合格证明文件，不采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

四、建立必须的进货查验台帐和出厂食品销售台帐，并按要求如实记录。

五、每年进行健康检查，取得健康证明后上岗。

六、生产条件发生变化，不符合食品生产要求的，立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，立即停止生产加工活动，并向所在地市场监督管理部门报告。

本单位将严格履行以上承诺，如有违反，愿意承担相应的法律责任，并接受处罚。欢迎社会各界予以监督。

监督举报电话：12345,12315。

承诺人（签名盖章）：

承诺日期：　　年　月　日