ICS 67.060
CCS X 11

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—XXXX
代替SB/T 10507-2008

年糕

Rice pastry

（报批稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部　　发 布

工业和信息化部标准报批公示

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。

本文件代替SB/T 10507-2008《年糕》，与SB/T 10507-2008相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了产品分类（见第4章，2008版的第4章）；

——更改了原料要求（见5.1，2008版的5.1）；

——更改了感官要求（见5.2，2008版的5.2）；

——更改了理化指标要求（见5.3，2008版的5.3）；

——更改了安全指标要求（见5.4，2008版的5.4、5.5）；

——更改了检验方法（见第7章，2008版的第6章）；

——更改了检验规则（见第8章，2008版的第7章）；

——更改了标签标志要求（见第9章，2008版的第8章）；

——更改了包装要求（见第10章，2008版的第9章）；

——更改了运输和贮存要求（见第11章，2008版的第10章）；

——删除了召回要求（2008版的第12章）。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC64）归口。

本文件起草单位：安井食品集团股份有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、北京稻香村食品有限责任公司、无锡市穆桂英食品制造有限公司、无锡市食品安全检验检测中心、浙江公正检验中心有限公司、中国商业联合会。

本文件主要起草人：俞嘉毅、阮东娜、陈召桂、孙鹏、马红星、黄丽俊、顾秀英、魏立立、刘振宇。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2008年首次发布为国内贸易行业标准SB/T 10507-2008；

——本次为第一次修订（转为轻工行业标准）。

工业和信息化部标准报批公示

年糕

1 范围

本文件规定了年糕的原料、感官、理化、安全和净含量的要求，描述了相应的试验方法，规定了生产加工过程、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的内容，并给出了便于技术规定的分类。

本文件适用于年糕的生产、检验和销售。

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 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
《定量包装商品计量监督管理办法》 （国家市场监督管理总局[2023]第70号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

年糕 rice pastry

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

水磨年糕 steamed rice pastry

以大米为主要原料，经水磨工艺成粉，经蒸煮、成型等工艺制成的年糕（3.1）。

3.3

花色年糕 color rice pastry

以大米及其他谷物粉和/或薯类（粉）等为主要原料，裹以（或混合）各种辅料，经相关工艺制成的年糕（3.1）。

4 产品分类

按产品类型分为水磨年糕和花色年糕。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 大米：应符合 GB 2715 的规定。

5.1.2 其他原料应符合相关标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	
	水磨年糕	花色年糕
外观	块形完整、无粉粒	块形完整
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味	
杂质	无正常视力可见异物	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	水磨年糕	花色年糕
水分[a]/（g/100g） ≤	50	
酸度/° T ≤	2.0	/
[a]干片年糕水分≤ 25g/100g		

5.4 安全要求

5.4.1 污染物限量：应符合GB 2762中谷物及其制品的规定；

5.4.2 真菌毒素限量：应符合GB 2761的规定。

5.4.3 微生物限量：符合速冻食品加工工艺的年糕，应符合GB 19295的规定；符合罐头食品加工工艺的年糕，应符合罐头食品商业无菌的要求；其他应符合GB 7099的规定。
5.5.4 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。
5.5.5 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

5.5 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下色泽和外形，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。

7.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.3 酸度

按GB 5009.239规定的方法测定。

7.4 安全要求

7.4.1 污染物限量：按照GB 2762中规定的检测方法测定。
7.4.2 真菌毒素限量：按照GB 2761中规定的检测方法测定。
7.4.3 微生物限量：按GB 19295或GB 7099中规定的方法测定；商业无菌按GB 4789.26规定的方法检验。
7.4.4 使用的食品添加剂应按相应检验方法标准测定。
7.4.5 使用的食品营养强化剂应按相应检验方法标准测定。

7.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

8.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

工业和信息化部标准报批公示

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品出厂前应进行检验，检验合格后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群；其中，采用速冻食品加工工艺的年糕出厂检验项目包括感官要求、净含量；采用罐头食品加工工艺的年糕，出厂检验项目包括感官要求、净含量、商业无菌。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时，每半年应进行一次型式检验，但有下列情况之一时，也应进行型式检验：

a) 新产品试验鉴定时；
b) 产品长期停产后，恢复生产时；
c) 当原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
e) 相关监管部门提出进行型式检验的要求时。

8.4.2 型式检验项目应包括本文件 5.2～5.5 规定的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本文件规定要求的，判该批为合格产品。

8.5.1.2 出厂检验项目如有 1 项（微生物指标除外）不符合本文件规定要求，可在抽样批次中加倍抽样复验，复验后仍不符合本文件要求的，判该批为不合格产品。如有 2 项（微生物指标除外）不符合标准，判为不合格产品，不应复验。

8.5.1.3 微生物指标有 1 项不符合本文件规定，则判该批产品为不合格产品，不应复验。

8.5.2 型式检验判定

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件规定要求的，判该批为合格产品。

8.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项（含 3 项，微生物指标除外）不符合本文件规定，可以加倍抽样复验。复验后仍有 1 项不符合本文件的规定，判该批为不合格产品。型式检验项目超过 3 项不符合本文件的，不应复验，判该批为不合格产品。

8.5.2.3 微生物指标有 1 项不符合本文件规定，判为不合格产品，不应复验。

9 标签、标志

9.1 预包装食品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，应同时标注产品类型和食用方法。

9.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 包装

10.1 包装材料应符合相关标准的规定。

10.2 单件包装应完整，封口严密，不破损，内容物无裸露现象。

10.3 包装箱应牢固、整齐、完整、无破损，且外表清洁。

11 运输和贮存

11.1　贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

11.2　贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响。不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。

11.3　符合速冻食品加工工艺的年糕，运输和贮存应符合 GB 31646 的规定。

工业和信息化部标准报批公示