

DBS52

贵州省地方标准

DBS52/ XXX—2024

食品安全地方标准 灰粽

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

贵州省卫生健康委员会

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.....	2
4 分类.....	2
5 要求.....	2
6 检验规则.....	5
7 标签、标志、包装、运输、贮存.....	6

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这些专利的责任。

本文件由贵州省产品质量检验检测院提出。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：贵州省产品质量检验检测院、贵阳高新惠诚食品有限公司、贵州龙膳香坊食品有限公司、贵阳兆明羊城西饼食品有限公司、贵阳六甲食品有限公司、贵州预膳房食品有限公司。

本文件主要起草人：龙四红、马义虔、耿平兰、任利文、黄昌鹏、卢垣宇、杨波、左泽彦、蔡立群、黄家岭、刘祉棋、温佐国、周彦、张倩、李红洲、林海燕、张鑫、龙文龙、张建、王棋、罗邵楠、董劼、李丽、朱丽波、刘晶晶、任沁怡、王业铃、黄家瑞、邵飞龙、张彤、徐显松、李清伟、肖莉、陈梅、易晓明、罗丽、吴桃燕、彭娟、李其美。

食品安全地方标准 灰粽

1 范围

本文件规定了灰粽的术语和定义、分类、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于贵州境内生产加工的灰粽。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

DBS52/ XXX—2024

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
SB/T 10371 鸡精调味料
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
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
国家市场监督管理总局令第70号（2023）《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 灰粽

以糯米和/或其他谷类为主要原料，加入按传统工艺制作的紫苏等植物原料，用食用动植物油、食用盐、味精、酱油、白砂糖、香辛料等一种或几种配料调配拌匀后，中间裹以或不裹禽畜肉类、蛋黄、坚果、动物性水产品、蜜饯、水果制品、蔬菜制品等一种或几种辅料，用粽叶包扎成型，蒸煮熟制后，经冷却、包装（或不包装）、灭菌（或不灭菌）、速冻（或不速冻）等工艺加工而成的产品。

3.2 粽叶

以新鲜粽叶（尖苞柊叶、箬竹叶、粽粳叶）为原料，经浸泡、清洗、盐渍或干燥（或不盐渍或不干燥）而成，用于包裹粽体用的箬竹类植物叶片。

4 分类

4.1 新鲜类

指煮熟后未经速冻、罐头工艺灭菌等处理方式，在常温或冷藏条件下贮存和销售的粽子。

4.2 罐头类

指煮熟后经真空包装并按商业无菌工艺生产的粽子。

4.3 冷冻类

指煮熟后在-18℃冻结条件下贮存、运输及销售的粽子。

4.4 速冻类

指煮熟后采用速冻工艺加工并在-18℃冻结条件下贮存、运输及销售的粽子。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 糯米

应符合 GB 2715 和 GB/T 1354 的规定。

5.1.2 畜禽肉类

应符合 GB 2707 的规定。

5.1.3 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.4 猪油

应符合 GB 10146 和 GB/T 8937 的规定。

5.1.5 动物性水产品

应符合 GB 2733 的规定。

5.1.6 蛋及蛋制品

应符合 GB 2749 的规定。

5.1.7 味精

应符合 GB 2720 的规定。

5.1.8 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

5.1.9 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

5.1.10 坚果及籽类

应符合 GB 19300 的规定。

5.1.11 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

5.1.12 其他辅料

应符合相关标准和有关规定。

5.1.13 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	剥去粽叶，粽体米粒呈灰色或灰黑色，整体有光泽，馅料具有所用物料相应的色泽	在自然光线条件下取适量经加热熟制后的试样置于洁净的白色瓷盘中，用肉眼观察其色泽及形态，嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
滋味、气味	糯而不烂，咸甜适中，具有粽叶、糯米及其它物料固有的香味，无酸败及其他异味	
形态	粽角端正，扎线松紧适当，粽体无外露，剥开后粽体不过烂，无夹生及其他外来异物	

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 60	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计) ^a /(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素B1/(μg/kg)	≤ 5.0	5009.22

^a 仅适用于添加动植物油脂、肉类为原料的产品。

5.4 微生物限量

5.4.1 新鲜类预包装(包括预先包装但以计量方式销售的产品)微生物应符合表 3 的要求。

表 3 新鲜类产品微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
霉菌/ (CFU/g)	≤150				GB 4789. 15
注: 1. ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

5.4.2 罐头类产品

微生物指标应符合商业无菌要求。产品检验按 GB 4789.26 的规定进行。

5.4.3 速冻类和冷冻类产品微生物应符合表 4 的要求。

表 4 速冻类和冷冻类产品微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
注: 1. ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

5.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 的规定进行。

5.7 其他真菌毒素

应符合 GB 2761 的规定。

5.8 其他污染物限量

DBS52/ XXX—2024

应符合 GB 2762 的规定。

5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批投料、同一品种、同一天生产包装的产品为一批。

6.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 1.5 kg 样品（不少于 8 个独立包装），将样品分为 2 份，其中 3/4 作检验样品，另 1/4 作备检样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格方能出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、菌落总数（新鲜类）、大肠菌群（新鲜类）、商业无菌（罐头类）。

6.3.2 型式检验

本文件 5.2~5.6 为型式检验项目，正常生产时每年至少应进行一次型式检验。凡有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料来源、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量安全时；
- b) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 市场监督管理部门等有关行政主管部门提出要求时。

6.4 判定规则

检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。检验项目如不符合本文件规定时，可对备检样品或双倍抽取同批次样品进行不合格项的复验，结果判定应以复验结果为准。

微生物限量指标如有不符合项则判定该批次产品为不合格且不得复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签

7.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 预包装罐头类产品应在标签中注明罐头类。

7.1.3 预包装速冻类和冷冻类产品标签应注明速冻类或冷冻类、生制或熟制、即食或非即食，以及烹调加工方式。

7.2 标志

产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 包装

包装材料应符合食品包装材料食品安全标准及管理要求，应封装严密，不得泄漏。

7.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；严禁与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。速冻类和冷冻类粽子应使用冷冻食品车运输，冷冻厢在运输途中必须保持-15℃以下，但交货后应快速降至-18℃以下。

7.5 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风处，不应露天存放；严禁与有害、有毒、有异味、有污染的物品混存；产品应离地离墙存放，并有防鼠、防尘设施。速冻类和冷冻类粽子的贮存、销售温度应控制在-18℃或以下，温度波动应控制在2℃以内。
