

上海清美绿色食品（集团）有限公司企业标准

Q/BBAJ0024S-2024

冷藏粽子

2024-05-07 发布

2024-06-07 实施

上海清美绿色食品（集团）有限公司 发布

前 言

本文件采用 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》，依据上海市食品药品监督管理局沪食药监食生【2017】116号文件要求，参照 SB/T 10377-2004《粽子》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》等标准制定了上海清美绿色食品（集团）有限公司企业标准《冷藏粽子》。

本文件由上海清美绿色食品（集团）有限公司提出并归口。

本文件适用于上海清美绿色食品（集团）有限公司及其上海区域全资子公司（上海天智绿色食品有限公司、上海天信绿色食品有限公司），地址：上海市浦东新区宣桥镇三灶工业园区宜春路 201 号、宣夏路 666 号 1、2 幢。

本文件主要起草人：沈建华、张凡芝、虞玲利。

本文件代替 Q/BBAJ0024S-2021《冷藏粽子》。

本文件自实施日期起有效期为五年。

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得复制、传播。

冷藏粽子

1 范围

本文件规定了粽子的产品分类、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于以糯米和/或其它谷类食物为主要原料，裹以（或不裹以）豆类、果仁、菌类、肉禽类、蜜饯、水产品等馅料，用粽叶包扎成型，经蒸煮（熟制）、冷却、包装后0℃-10℃冷藏贮存的产品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 4789.2 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 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食物中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
 GB 16869 鲜、冻禽产品
 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
 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》
 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 产品按生产工艺不同分为有馅类、无馅类、混合类。

3.1.1 有馅类：指生产过程中有包馅工艺的粽子。

3.1.2 无馅类：指生产过程中只使用一种主原料裹成的粽子。

3.1.3 混合类：指生产过程中有二种以上主原料混合工艺且没有包馅工艺的粽子。

3.2 产品按口味不同分为甜味型、咸味型、其它型。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
 4.1.2 糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
 4.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
 4.1.4 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
 4.1.5 小豆应符合 GB/T 10461 的规定。
 4.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
 4.1.7 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
 4.1.8 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
 4.1.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。
 4.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。
 4.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
 4.1.12 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
 4.1.13 水产品应符合 GB 2733 的规定。
 4.1.14 粽叶不得使用有毒有害物质处理。
 4.1.15 其它原辅料应符合国家相关标准规定。

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			检验方法
	有馅类	无馅类	混合类	
表面形态	粽角端正，扎线松紧适当，无明显露角、粽体无外露			取以销售包装计的样品一件，先目测表面形态，再按包装上表明的食
色泽	剥去粽叶，粽体米粒呈淡酱色（不放酱油的粽体呈所用物料应有的色	剥去粽叶，外观粽体米粒呈本白色（或其它谷类食物相应的色	剥去粽叶，外观有光泽，呈该品种混合物料应有的色泽	

	泽), 馅料具有所用物料相应的色泽, 有光泽	泽), 有光泽		用方法进行复热后剥去粽叶将粽子置于清洁的白瓷盘中, 目测色泽及表面杂质, 然后以餐刀剖开分别用目测、鼻嗅和口尝检查其组织形态、气味与滋味。
组织形态	粽体不过烂, 内有馅料, 粽子内外无杂质, 无夹生, 不得有霉变、生虫及其它外来污染物	粽体不过烂, 粽子内外无杂质, 无夹生, 不得有霉变、生虫及其它外来污染物	粽体不过烂, 各种物料应分布均匀, 粽子内外无杂质, 无夹生, 不得有霉变、生虫及其它外来污染物	
滋味与气味	糯而不烂, 咸甜适中, 具有粽叶、糯米及其它物料固有的香味, 不得有酸败、发霉、发馊等异味			

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				检验方法
		有馅类		无馅类	混合类	
		肉馅粽子	非肉馅粽子			
干燥失重质量分数, %	≤	60			GB 5009.3	
蛋白质质量分数, %	≥	2	-	-	GB 5009.5	
脂肪质量分数, %	≤	17.5	-	-	GB 5009.6	
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) mg/g	≤	3.0			GB 5009.229	
过氧化值 ^b (以脂肪计) 质量分数, %	≤	0.15			GB 5009.227	

a、b仅适用于以动物性食品或坚果类为主要馅料者

4.4 微生物指标

4.4.1 微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量 (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	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌计数, 个/g	≤	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

4.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 带馅(料) 面米制品的规定。

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

按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》执行。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8957 的规定。

5 试验方法

5.1 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量。

6.2 定期检验

水分、大肠菌群和菌落总数每周不少于一次。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 长期停产后重新恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督管理机构提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

以同一班次生产的同品种的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

从产品中随机抽取 8 个样品（不含净含量抽样），样品总数量不少于 800 克，其中 2 个作感官、理化，5 个微生物检验，1 个留样备用。

6.6 判定规则

检验结果不符合本文件要求的，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本文件要求则判定为合格。如复检结果仍有一项不符合标准要求，则判该批产品为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号（2009）《食品标识管理规定》的规定；

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品出厂包装材料应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 的要求；其他材料也必须符合相关标准和规定的要求；

7.2.2 包装应整齐美观、封口严密、不松散、无破损。

7.3 运输

7.3.1 产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.3.2 运输工具应保持清洁、干燥、无污染，符合 10℃ 以下冷藏要求。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、阴凉的场所，不得与有毒、有害、有异味的物品同贮存。

7.4.2 产品应离墙面、地面，分类堆放，应在 0℃-10℃ 贮藏、销售。

7.5 保质期

在符合本文件规定条件下，自生产之日起，保质期不超过 7 天。