

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 274—2021

靖西香糯粽

Jingxi fragrant glutinous rice zongzi

2021 – 12 – 30 发布

2022 – 01 – 05 实施

广西标准化协会 发 布

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专利的责任。

本文件由靖西市市场监督管理局提出。

本文件起草单位：靖西市市场监督管理局、靖西市桂糯食品有限公司、靖西市东利香米业有限公司、广西百糯坊贸易有限公司。

本文件主要起草人：杨景山、农筱、岑雅林、黄娉娉、邱彬、许朝亿、李景武、农春艳。

靖西香糯粽

1 范围

本文件界定了靖西香糯粽所涉及的术语和定义，给出了产品分类的信息，规定了靖西香糯粽的原辅料、感官、理化指标、安全指标等技术要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标志、包装、运输、贮存和保质期等方面的内容。

本文件适用于在广西壮族自治区靖西市境内使用靖西大香糯为原料生产的靖西香糯粽。

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 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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
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 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 4789.30	食品安全国家标准	食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
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 5009.227	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 7098	食品安全国家标准	罐头食品
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 10462	绿豆	
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
NY/T 747	绿色食品	瓜类蔬菜
SB/T 10170	腐乳	
SB/T 10377	粽子	
T/GXAS 013	地理标志农产品	靖西大香糯

3 术语和定义

SB/T 10377、T/GXAS 013界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

靖西香糯粽 Jingxi fragrant glutinous rice zongzi

在广西壮族自治区百色市靖西市境内生产，以靖西大香糯为主要原料，添加或不添加猪肉、绿豆、南瓜、红薯、食用油、食盐、酱油、腐乳等原辅料，用粽叶包裹，经竹箴、稻秆、棉线或其他绳线包扎成型，经蒸煮至熟而成的粽制品。

3.2

粽叶 shell of zongzi

用于包裹粽子的箬叶（禾本科箬竹属，拉丁学名CommonAspidistra）、柊叶（竹芋科植物柊叶属，拉丁学名：Phrynium capitatum Willd）或符合食品包装要求的植物叶。

3.3

露角 split angle of zongzi

煮熟后粽子角有肉眼可见粽体。

3.4

夹生 incomplete gelatinization

肉粽加工过程中因操作不当而致靖西大香糯、或绿豆等豆类糊化不充分或蒸煮不透的现象。

4 产品分类

4.1 按馅料分类

4.1.1 有馅料粽子

4.1.1.1 肉馅粽子：馅料中以猪肉、绿豆为主的粽子。

4.1.1.2 非肉馅粽子：馅料中以南瓜、红薯等为主的粽子。

4.1.2 无馅料粽子

仅使用靖西大香糯为原料裹成的粽子。

4.2 按保鲜工艺分类

4.2.1 冷冻类

蒸煮后经冷冻工艺处理并在-18℃条件下冷藏和销售的粽子。

4.2.2 高温杀菌类

蒸煮后经真空包装和高温杀菌工艺处理，以真空包装方式在常温下可长期贮存和销售的粽子。

4.2.3 其他类

蒸煮后未经包装、冷冻、高温杀菌等方式处理，在非冷冻条件下贮存和销售的粽子。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 靖西大香糯

应符合T/GXAS 013的规定。

5.1.2 猪肉

应符合GB 2707的规定。

5.1.3 绿豆

应符合GB/T 10462的规定。

5.1.4 南瓜

应符合NY/T 747的规定。

5.1.5 红薯

应符合GB 2715的规定。

5.1.6 食用油

应符合GB 2716的规定。

5.1.7 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.8 酱油

应符合GB 2717的规定。

5.1.9 腐乳

应符合SB/T 10170的规定。

5.1.10 味精

应符合GB 2720的规定。

5.1.11 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.12 粽叶

应清洁、无霉变、无毒无害。污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.13 扎线

用于包扎粽子的竹篾、稻秆、棉线或符合食品安全相关要求的其他绳线，应清洁、无霉变、无毒无害。

5.1.14 其他原辅料

应符合国家食品安全相关规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	粽体应具有该品种应有的光泽、色泽。
气味、滋味	具有该品种应有的滋味、气味，无酸败、发霉、发馊等异味
组织形态	粽角端正，扎线松紧适当、无破损，无明显露角，无夹生，无霉变
杂质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		有馅类		无馅类
		肉馅粽子	非肉馅粽子	
干燥失重/ (g/100 g)	≤	55	55	55
蛋白质/ (g/100 g)	≥	5.0	—	—
脂肪/ (g/100 g)		1.5~7.0	—	—
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤	3.0	—	—
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100 g)	≤	0.25	—	—
真菌毒素限量		应符合GB 2761中谷物及其制品的规定		
污染物限量		应符合GB 2762中谷物及其制品的规定		

5.4 微生物限量

5.4.1 冷冻类、其他类粽子

应符合表3的规定。

表 3 冷冻类、其他类粽子微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2（1） ^a	10000	100000
大肠菌群	5	2（1） ^a	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0	—
霉菌 ^c ≤	150			
注1：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				
注2： ^a 括号类的数据仅适用于冷冻类粽子。				
注3： ^b 适用于肉馅粽子。				
注4： ^c 不适用于冷冻类粽子。				

5.4.2 高温杀菌类粽子

应符合GB 7098规定的罐头食品商业无菌要求。

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取以销售包装计的样品一件, 在明亮的自然光线下, 用正常视力观测组织形态和杂质, 再按食用方法复热样品, 剥去粽叶, 将粽体置于洁净的白色瓷盘中, 用餐刀剖开, 观测色泽、组织形态和杂质。用温水漱口, 品尝其滋味, 嗅其气味。

8.2 理化指标

8.2.1 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

8.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行测定。

8.2.3 脂肪

按GB 5009.6规定的索氏抽提法进行测定。

8.2.4 酸价

按GB 5009.229规定的方法进行测定。

8.2.5 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法进行测定。

8.2.6 真菌毒素

按GB 2761规定的方法进行测定。

8.2.7 污染物

按GB 2762规定的方法进行测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 样品的采样和处理

应符合GB 4789.1的规定。

8.3.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行测定。

8.3.3 大肠菌群

按GB 4789.3规定的平板计数法进行测定。

8.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定。

8.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法进行测定。

8.3.6 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的平板计数法进行测定。

8.3.7 霉菌

按GB 4789.15规定的平板计数法进行测定。

8.3.8 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法进行测定。

9 检验规则

9.1 批次

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批次。

9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

9.3 出厂检验

出厂检验项目应包括感官要求、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群和商业无菌（仅适用于高温杀菌类粽子）。

9.4 型式检验

型式检验项目应包括5.2~5.4所列的项目，常年生产的企业每年进行1次，季节性或断续性生产的应在停产后恢复生产时检验一次。有下列情况之一时亦应进行：

- 产品正式投入生产时；
- 正式生产后，如原料、加工工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 新产品的试制；
- 连续停产3个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果全部符合本文件规定要求时，判定该批产品合格。

9.5.2 检验结果中若微生物指标有不符合本文件规定时，判该批产品为不合格，不准许复检；检验结果中微生物指标符合本文件要求，其他项目出现不符合项时，允许按相关规定进行复检，复检仍有不符合项时，则判该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合GB 7718和GB 28050及相关规定。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合食品安全要求和有关规定。

10.2.2 净含量应符合国家有关规定。

10.3 运输

运输设备必须洁净卫生，不得和散发强烈气味与有毒或不洁物混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。冷冻粽子应使用冷藏食品车运输，运输过程的最高温度应 $\leq -12\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，交货后应将贮存温度尽快降至 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下。

10.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的库房中，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不准许与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。冷冻类粽子应贮藏在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下的库位中。

10.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。



中华人民共和国团体标准

靖西香糯粽

T/GXAS 274—2021

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究