

ICS 67.060
X 11

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 024—2019

隆林黑粽

Longlin heizong

2019 - 11 - 20 发布

2019 - 11 - 22 实施

广西标准化协会 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	1
4 要求	2
5 检验方法	3
6 检验规则	4
7 标志、标签、包装、运输、贮存	5

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由隆林各族自治县市场监督管理局提出。

本标准起草单位：隆林各族自治县市场监督管理局、广西隆林砵砵春辣椒骨特色食品有限公司、隆林红姐食品有限公司、隆林久香村农产品有限公司。

本标准主要起草人：彭明剑、王思庭、农芒、伍晓金、黄永利、王文军、胡新健、朱建新、刘俊、李卫红、杨胜全。

隆林黑粽

1 范围

本标准规定了隆林黑粽的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于在隆林境内生产的隆林黑粽。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8233 芝麻油
 GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
 GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
 GB/T 10462 绿豆
 GB/T 10781.3 米香型白酒
 DB45/T 1911 地理标志产品 隆林板栗
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 SB/T 10377 粽子
 定量包装商品计量监督管理办法：国家质检总局令[2005]第75号
 中华人民共和国药典 一部

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

隆林黑粽 Longlin heizong

在隆林境内生产，以糯米为主要原料，经浸泡后与盐、油、草果粉等均匀混合后，中间裹以猪肉、板栗、绿豆等馅料，用粽叶包扎成型，经水煮至熟而成的粽子。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 糯米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.2 猪肉

应符合GB/T 9959.1的规定。

4.1.3 绿豆

应符合GB/T 10462的规定。

4.1.4 板栗

应符合DB45/T 1911的规定。

4.1.5 白酒

应符合GB/T 10781.3的规定。

4.1.6 酱油

应符合GB 2717的规定。

4.1.7 草果粉

应符合《中华人民共和国药典 一部》的规定。

4.1.8 食盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.9 食用油

动物油脂应符合GB 10146的规定；食用植物油应符合GB 2716的规定；芝麻油应符合GB/T 8233的规定。

4.1.10 粽叶

选择隆林境内生产的新鲜粽叶，应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.11 包装用绳

选择隆林境内生产的稻草杆芯，清洁无污染。

4.2 质量

4.2.1 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
形状	四角锥形体或长方体
表面形态	粽角端正，扎线松紧适当，无明显露角、粽体无外露
色 泽	剥去粽叶，外观粽体米粒呈淡酱色或深灰色，馅料具有所用物料相应的色泽，有光泽
组织形态	粽体不过烂，内有馅料，粽子内外无杂质，无夹生，无霉变、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、糯米或其它物料固有的香味，无酸败、发霉、发馊等异味

4.2.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(g/100g)	≤ 55
蛋白质/(g/100g)	≥ 3.0
脂肪/(g/100g)	≤ 12.0

4.2.3 安全指标

应符合SB/T 10377的规定。

4.2.4 净含量

应符合国家质检总局令[2005]第75号的规定。

5 检验方法

5.1 感官

取以销售包装计的样品一件，先目测表面形态，再按包装上标明的食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。

5.2 干燥失重

按照GB 5009.3的要求执行。

5.3 蛋白质

按照GB 5009.5的要求执行。

5.4 脂肪

按照GB 5009.6的要求执行。

5.5 安全指标

按照SB/T 10377的要求执行。

5.6 净含量

按照JJF 1070的要求执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批次、同一品种、同一包装日期的产品作为一个检验批次。

6.2 抽样

6.2.1 在成品库内抽样，抽样单位以只计。

6.2.2 每批按千分之一抽样，但每批不应少于13只，其中3只用于测感官、净含量、理化指标检验，5只用于微生物检验，5只留样备查。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格方可出厂销售，检验项目按SB/T 10377的要求进行检验。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准的全部项目，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 产品原料的配比改变时；
- 生产工艺方法变更可能影响产品性能时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异；
- 国家市场监督机构或行业主管部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目符合本标准要求时，判定该批产品合格。

6.5.2 检验项目中有不符合本标准要求时，允许按相关规定进行复检。复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格；如果复检结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 运输外包装应标明产品名称、制造者名称和地址、规格、数量以及“小心轻放”、“防潮”、“防晒”等，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 标签内容包括食品名称、配料表、保质期、生产日期、保存条件、食用方法、包装规格、制造者和地址等信息，其他应符合 GB 7718 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装形式分为散装、盒装、袋装和箱装。

7.2.2 包装容器应有足够的支撑强度；耐蒸煮复合膜、袋应符合 GB/T 10004 规定；其它内外包装材料应符合有关食品卫生标准要求。

7.2.3 销售包装应完整、封口牢固、不易散包。没有包装的速冻产品不得销售，不得拆包零称。

7.3 运输

7.3.1 运输应用专用车，车内保持清洁、干燥、卫生，并做好防晒、防淋工作，不得与其它物品或有毒有害物质混运。速冻粽子应使用冷藏食品车运输，冷藏厢在运输途中应保持 -15°C 以下，但交货后应尽快降至 -18°C 以下。

7.3.2 装卸时应小心轻放，不得重压。

7.4 贮存

7.4.1 贮存时应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。

7.4.2 产品不得与墙面、地面接触，间隔应在 20 cm 以上。

1.1.1 新鲜类粽子、真空包装类粽子的库温应控制在常温；速冻类粽子应贮藏在 -18°C 以下的库位中。

中华人民共和国团体标准

隆林黑粽

T/GXAS 024—2019

广西标准化协会统一印刷

版权专有 侵权必究