

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

香芋芋圆

Colocasia esculenta taro balls

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件参照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。

本文件由荔浦市市场监督管理局提出、归口和宣贯。

本文件起草单位：荔浦隆赢食品科技发展有限公司、广西标准化协会、荔浦市市场监督管理局、广西大学、广西农业职业技术大学、广西—东盟食品检验检测中心、广西立腾食品科技有限公司、广西立橙食品有限公司、荔浦市产品质量检验所。

本文件主要起草人：莫大光、陈明霞、罗涵馨、李树波、符珍、杨干德、周佳翎、李劲、陆覃庆、郑丽、冯荔、秦竹、易寒星、李玮超、徐涛、罗庆良、李胜连。

香芋芋圆

1 范围

本文件界定了香芋芋圆的术语和定义，规定了香芋芋圆的原辅料、感官、理化指标、食品安全指标、净含量和生产加工过程卫生的要求，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、保质期等方面的内容。

本文件适用于香芋芋圆的生产、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 317 白砂糖
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 875 食用木薯淀粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10379 速冻调制食品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

香芋芋圆 *colocasia esculenta taro balls*

以新鲜或速冻的香芋、淀粉为主要原料，经预处理、调制、包馅或不包馅、成型、速冻或不速冻、包装等工艺制成的芋圆产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 香芋

新鲜、无腐烂、无病虫害，并应符合GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.1.2 淀粉

应符合GB 31637的规定。

4.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.4 其他辅料

应符合相应食品安全国家标准和质量标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
组织形态	具有该产品应有的组织形态
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽良好
气 味	具有芋头的芋香味
滋 味	具有香芋芋圆特有的滋味
杂 质	无正常视力可见杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/（g/100 g）	≤ 60.0
蛋白质/（g/100 g）	≥ 0.6
脂肪/%	≥ 0.05
膳食纤维/%	≥ 3.0

4.4 食品安全指标

应符合GB 19295的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光下以正常视力，观察其色泽、组织形态，嗅其气味，按食用方法品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

5.2.3 脂肪

按GB 5009.6的规定执行。

5.2.4 膳食纤维

按GB 5009.88的规定执行。

5.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一类别、同一规格的产品为一检验批次。

6.2 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和留样要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经生产企业检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量。

6.4 型式检验

型式检验项目为本文件中规定的全部项目。存在下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判断规则

6.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品为合格。

6.5.2 微生物指标检验结果不符合本文件规定时，判定该批产品为不合格，不可复检。

6.5.3 除微生物指标外，其他指标检验结果若有不符合本文件规定时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件规定时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有指标不符合本文件规定时，判定该批产品为不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，产品应标示食用方法。

7.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品预包装食品材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

7.2.2 净含量应符合国家相关规定。

7.3 运输

运输工具应干净、卫生，不与非食品物质混合运输；运输工具的箱内温度应保持在-15℃或更低的温度。

7.4 贮存

7.4.1 产品不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。

7.4.2 常温产品应贮存在无阳光直射、阴凉、清洁干燥环境中；速冻产品应贮存在清洁、阴凉、干燥，周围环境有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的专用冷库内，库温应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，温度波动控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内。

8 保质期

企业可根据自身产品质量状况和贮存条件确定保质期。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法[Z]. 2023年6月1日.
-