

ICS 67.060  
CCS X 28

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 907—2024

## 巴马小米粽

Bama xiaomizong

2024 - 12 - 13 发布

2024 - 12 - 19 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
4.1 原辅料要求 .....	2
4.2 感官要求 .....	3
4.3 理化和卫生指标 .....	3
4.4 食品安全要求 .....	3
4.5 微生物限量 .....	3
4.6 净含量 .....	3
5 试验方法 .....	3
5.1 感官 .....	3
5.2 理化和卫生指标 .....	3
5.3 食品安全指标 .....	4
5.4 微生物 .....	4
5.5 净含量 .....	4
6 检验规则 .....	4
6.1 组批 .....	4
6.2 抽样方法 .....	4
6.3 出厂检验 .....	4
6.4 型式检验 .....	4
6.5 判定规则 .....	4
7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期 .....	5
7.1 标签、标志 .....	5
7.2 包装 .....	5
7.3 运输 .....	5
7.4 贮存 .....	5
7.5 保质期 .....	5
参考文献 .....	6



## 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。

本文件由广西烹饪餐饮行业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西现代职业技术学院、河池市职业教育中心学校、广西寿源食品有限公司、河池市食品药品认证审评中心、巴马瑶族自治县市场监督管理局、河池市巴马民族师范学校、河池巴马国际养生旅游学校、巴马瑶族自治县盘阳故里酒店有限责任公司、河池市技工学校、广西河池市壮哈哈商贸有限责任公司、广西冯好缘食品生产有限公司、河池市金城江区恒信食品作坊。

本文件主要起草人：岑华、韦伟松、俸嘉璐、叶秉高、杨奎、谭冠著、黄星琳、李媛媛、卢绍迎、赵健茗、黄毅高、林叶新、王荣飞、潘杨、刘泽汀、韦亚妮、李曙恒、陈彦霖、何小蓉、潘珊珊、邱宇、覃美念、肖耀、班廷宝、杨小燕、韦新萍、蓝艳妮。



# 巴马小米粽

## 1 范围

本文件界定了巴马小米粽涉及的术语和定义，规定了巴马小米粽的技术要求及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求，描述了相应的试验方法和检验规则。

本文件适用于真空包装类巴马小米粽。

## 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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则  
 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 5009.5 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 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/T 10462 绿豆  
 GB/T 10781.3 米香型白酒  
 GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品  
 GB/T 11766 小米  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
 GB/T 41168 食品包装用塑料与铝箔蒸煮复合膜、袋  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 GH/T 1029 板栗  
 GH/T 1172 姜  
 SB/T 10377 粽子

## 3 术语和定义

SB/T 10377界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 巴马小米粽 Bama xiaomizong

以巴马本地种植的糯性小米与糯米为主要原料，中间裹以猪肉、板栗或绿豆等辅料，用粽叶包裹，扎成三角锥形或枕头形，经包馅成型、粽叶修剪、蒸煮、真空包装、灭菌等工艺加工制成的产品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 糯性小米

宜选择巴马本地种植，米粒饱满，糯味香甜的糯性小米，并应符合GB/T 11766、GB 2762的规定。

#### 4.1.2 糯米

应符合GB/T 1354、GB 2715的规定。

#### 4.1.3 猪肉

宜选用猪五花肉，并应符合GB 2707的规定。

#### 4.1.4 板栗

宜选择河池本地自然生长，果粒饱满的板栗，并应符合GH/T 1029的规定。

#### 4.1.5 绿豆

应符合GB/T 10462的规定。

#### 4.1.6 粽叶

宜选择河池本地种植，青绿、鲜厚、叶面宽大且具有绿叶清香，清洁、无霉变、无毒无害，并符合国家有关规定的箬叶。

#### 4.1.7 白酒

宜选择22%vol~38%vol的三花酒，并应符合GB/T 10781.3的规定。

#### 4.1.8 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.1.9 植物油

宜选用花生油，并应符合GB 2716的规定。

#### 4.1.10 生姜

应符合GH/T 1172的规定。

#### 4.1.11 酱油

应符合GB 2717的规定。

#### 4.1.12 蚝油

应符合GB 10133的规定。

#### 4.1.13 调味料

应符合GB 31644的规定。

#### 4.1.14 食用盐

应符合GB 2721的规定。

#### 4.1.15 扎线

应符合国家相关标准要求及有关规定。

#### 4.1.16 其他辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
表面形态	粽角端正，呈三角锥形或枕头形，扎线松紧适当，粽体无糯米外露
色泽	剥去粽叶，粽体外观呈黄色，馅料具有所用物料相应的色泽，有光泽
组织形态	粽体紧实，各种物料分布均匀，不过烂，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	具有粽叶、糯性小米、糯米、猪肉、板栗或绿豆等独特香味，软糯适口，无酸败、发霉发馊等异味

#### 4.3 理化和卫生指标

应符合表2的规定。

表2 理化和卫生指标

项目	指标
水分, g/100 g	≤ 55.0
蛋白质, g/100 g	≥ 6.0
脂肪, g/100 g	≤ 16.0
酸价(以脂肪计, KOH), mg/g	≤ 3.0
过氧化值, g/100g	≤ 0.15

#### 4.4 食品安全要求

应符合GB 7099的规定。

#### 4.5 微生物限量

应符合GB 7098罐头食品商业无菌的要求。

#### 4.6 净含量

预包装产品净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官

取以销售包装计的样品一件，检查表面形态，再按包装上标明的食用方法进行复热后剥去粽叶，并将粽子置于清洁的白瓷盘中，在自然光下观察色泽及表面形态，然后以餐刀剖开，目测其组织形态，鼻嗅和口尝，检查其气味和滋味。

#### 5.2 理化和卫生指标

##### 5.2.1 样品处理

测试水分、蛋白质、脂肪时，应将整只粽子全部捣烂，取混合均匀的样品。

##### 5.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 5.2.3 蛋白质

按GB 5009.5中“第一法 凯氏定氮法”规定的方法测定。

### 5.2.4 脂肪

按GB 5009.6中“第一法 索氏抽提法”规定的方法测定。

### 5.2.5 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

### 5.2.6 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

## 5.3 食品安全指标

按GB 7099规定的方法测定。

## 5.4 微生物

按GB 4789.26规定的方法测定，样品的采样和处理按GB 4789.1的规定执行。

## 5.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产日期或同一班次，在同一条生产线上加工的同品种的产品为一个检验批。

### 6.2 抽样方法

每批产品按生产批次及数量比例随机按个抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 6.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，产品合格后方可出厂。检验项目为感官要求、水分、净含量、微生物指标（商业无菌）。

### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验常年生产的每年至少进行一次，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：

- 新产品试制鉴定时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- 长期停产后恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 国家市场监管机构提出进行型式检验的要求时。

6.4.2 型式检验项目包括第4章要求的所有项目。

### 6.5 判定规则

6.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

6.5.2 微生物指标（商业无菌）检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物指标（商业无菌）外，其他项目检验结果若有不符合本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 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，并应标签上标示食用方法。

7.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 7.2 包装

7.2.1 包装形式分为大包装、盒装、袋装和箱装。

7.2.2 产品内包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合食品安全国家标准和相关规定。

7.2.3 包装容器应有足够的支撑强度；产品包装材料宜选用高温蒸煮级复合膜、袋，并应符合 GB/T 41168 的规定。

### 7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染并符合有关标准，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

7.3.2 装卸时应小心轻放，不应重压。

### 7.4 贮存

应常温贮存在清洁、阴凉、干燥、通风，有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的库房内；周围环境无毒、无害、无污染源；堆放时应离地、离墙20 cm；堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

### 7.5 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] GB/T 20977 糕点通则
  - [2] CXS 355R-2023 粽子
  - [3] 定量包装商品计量监督管理办法（2023年国家市场监督管理总局令 第70号）
-

中华人民共和国团体标准

巴马小米粽

T/GXAS 907—2024

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究