

Q/FJHK

福建合口味食品工业有限公司企业标准

Q/FJHK 0001S-2021

广式粽

漳州市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备 案 号: 0596350182S-(2021)
备案日期: 2021年04月01日
该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目
和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2021-1-28 发布

2021-03-01 实施

福建合口味食品工业有限公司 发 布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作指导 第1部分：标准的结果和编写》的要求进行编写。

本标准中感官和理化指标参照 SB/T 10377《粽子》，安全指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》、GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》和GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》进行制定。

本标准由福建合口味食品工业有限公司提出。

本标准起草单位：福建合口味食品工业有限公司。

本标准主要起草人：李志坚、张传岑、涂松妹

本标准为首次发布。

广式粽

1 范围

本标准规定了粽子的产品分类、技术要求、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。

本标准适用于广式粽：以糯米和/或其他谷物类、淀粉或淀粉制品为主要原料，中间裹以（或不裹）豆类、畜（禽）肉、五谷类、蜜饯、果酱（果肉）类、豆沙、食用菌、蛋制品、干果、坚果、水产制品其中的一种或几种为馅料，经用粽叶包扎成型，再经水煮至熟而成的粽子。

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 317 白砂糖

GB/T 1354 大米

GB/T 5461 食用盐

GB 1352 大豆

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2716 食用安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量

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 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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 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 5009.11	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 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 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 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 10136	食品安全国家标准	动物性水产制品
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 16325	干果食品卫生标准	
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 10461	小豆	
GB/T 10462	绿豆	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合	
GB/T 21270	食品馅料	
GB/T 22474	果酱	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
SB/T 10377	粽子	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令 定量包装商品计量监督管理办法		
国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》		

3 术语和定义

3.1 广式粽

广式粽以糯米和/或其他谷物类、淀粉或淀粉制品为主要原料，中间裹以（或不裹）豆类、畜（禽）肉、五谷类、蜜饯、果酱（果肉）类、豆沙、食用菌、蛋制品、干果、坚果、水产制品其中的一种或几种为馅料，经用粽叶包扎成型，再经水煮至熟而成的粽子。

3.2 粽叶

指包裹粽子用的符合食品包装要求的植物叶（如箬叶、冬叶、竹叶、荷叶等）。

3.3 粽体

指除去粽叶后的裸露粽子。

3.4 馅料

指不与粽子的主料搅拌，直接被包入粽体内的部分。

3.5 露角

指煮熟后粽子角有肉眼可见粽体。

4 产品分类

4.1 产品按生产工艺不同分为有馅类粽子、无馅类粽子、混合类粽子。

4.1.1 有馅类：指生产过程中有包馅工艺的粽子。

4.1.2 无馅类：指生产过程中只使用一种主原料裹成的粽子。

4.1.3 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。

4.2 产品按不同的保鲜方式分为新鲜类、速冻类、真空包装类。

4.2.1 新鲜类：指煮后未经速冻、真空包装等方式处理，在常温或者低温下贮存和销售的粽子。

4.2.2 速冻类：指煮后经速冻工艺处理并在-18℃条件下冷藏和销售的粽子。

4.2.3 真空包装类：指经真空包装和灭菌工艺处理并以真空包装方式贮存和销售的粽子。

5 技术要求

5.1 原辅材料要求

5.1.1 水应符合GB 5749的规定。

5.1.2 糯米应符合GB/T 1354的规定。

5.1.3 白砂糖应符合GB/T 317的规定。

5.1.4 蜜饯应符合GB 14884的规定。

5.1.5 豆类应符合 GB 1352、GB/T 10461、GB/T 10462 的规定。

5.1.6 豆沙应符合GB/T 21270的规定。

5.1.7 鲜（冻）畜、禽产品应符合GB 2707的规定。

5.1.8 食用菌应符合GB 7096的规定。

5.1.9 蛋制品应符合GB 2749的规定。

5.1.10 干果应符合GB 16325的规定。

5.1.11 坚果应符合GB 19300的规定。

5.1.12 水产制品应符合GB 10136的规定。

5.1.13 酱油应符合GB 2717规定。

5.1.14 食盐应符合GB 5461规定。

5.1.15 味精应符合GB 2720规定。

5.1.16 食用植物油应符合GB 2716规定。

5.1.17 粽叶应无污染、无杂质，不得使用有毒有害物质处理。

5.1.18 所用的原辅料应符合食品安全标准和有关规定。

5.2 感官要求

5.2.1 有馅类粽子感官指标

有馅类粽子感官指标应符合表1要求。

表1有馅类粽子感官指标

项 目	要 求
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，粽体米粒呈所用物料应有的色泽，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，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。

5.2.2 无馅类粽子感官指标

无馅类粽子感官指标应符合表2要求。

表2无馅类粽子感官指标

项 目	要 求
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，外观粽体米粒呈所用物料应有的色泽，有光泽
组织形态	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。
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，不得有酸败、发霉、发馊等异味。

5.2.3 混合类粽子感官指标

混合类粽子感官指标应符合表3要求。

表3混合类粽子感官指标

项 目	要 求
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，外观有光泽，呈该品种混合物料应有的色泽。
组织形态	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。

5.3 理化指标

理化指标应符合表4要求。

表4理化指标

项目		指标			
		有馅类		无馅类	混合类
		肉馅粽子	非肉馅粽子		
干燥失重, %	≤	65			
蛋白质, %	≥	2	—	—	—
脂肪, %	≤	17.5	—	—	—
铅（以Pb计）, mg/kg	≤	0.45		0.18	
过氧化值 ^a （以脂肪计）, g/100g	≤	0.25			
砷（以As计）, mg/kg	≤	0.5			
黄曲霉毒素B1, μg/kg	≤	5			
a 仅限于添加动物性食品或坚果类为馅料的粽子。					

5.4 微生物指标

5.4.1 新鲜类和速冻类粽子微生物指标应符合表5的规定。

表 5 微生物指标

项目	指标			
	n	c	m	M
沙门氏菌，/25g	5	0	0	/
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000
菌落总数，CFU/g(速冻类)	5	1	10000	100000
大肠菌群，CFU/g(速冻类)	5	1	10	100
菌落总数，CFU/g(新鲜类)	5	2	10000	100000
大肠菌群，CFU/g(新鲜类)	5	2	10	100
霉菌，CFU/g（新鲜类）	150			
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大允许超出 n 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

5.4.2 真空类粽子微生物限量

真空类粽子的微生物限量应符合GB 7098罐头产品商业无菌要求的规定。

5.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督规定》的规定。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂应符合相应的质量标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

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。

6.2 理化检验

6.2.1 样品处理

测试干燥失重、蛋白质、脂肪时，应将整只粽子全部捣烂，取混合均匀的样品。

6.2.2 干燥失重

按GB 5009.3中直接干燥法测定。

6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.4 脂肪

按GB 5009.6中索氏抽提法测定。

6.2.5 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.2.6 总砷、无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.8 黄曲霉毒素B1

按GB 5009.22规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2中规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法测定。

6.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4中规定的方法测定。

6.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法测定。

6.3.5 商业无菌

按GB 4789.26中规定的方法测定。

6.3.6 霉菌

按GB 4789.15中规定的方法测定。

6.3.7 食品添加剂检验

参照相对应的食品添加剂国家标准规定的检测方法执行。

6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

每批次原辅料进仓时，质检人员应对其按标准进行检验，合格后才能进仓。

7.2 组批

同批原料，同一班次生产的同一品种、同一规格型号的产品为一个检验批。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂前，应由生产厂质检部门按标准进行检验，合格后方可出厂销售。

7.3.2 出厂检验项目

7.3.2.1 新鲜类粽子包括：感官指标、净含量。

7.3.2.2 速冻类粽子包括：感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3.2.3 真空包装类粽子包括：感官指标、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验常年生产的每年进行一次，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：

a) 更改主要原料或工艺后；

b) 卫生或质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括：本标准的全部项目。

7.5 抽样

7.5.1 在成品库存内抽样，抽样单位以只来计。

7.5.2 每批按千分之一抽样，但每批不应少于14只，其中3只用于感官、净含量；3只用于理化检验；5只用于微生物检验。

7.6 判定规则

7.6.1 出厂检验判定规则

7.6.1.1 出厂检验项目全部符合标准, 判为合格品。

7.6.1.2 出厂检验项目不超过一项（微生物项目除外）不符合标准, 可以加倍抽样复验, 复验后如仍不符合标准, 判为不合格品。

7.6.1.3 微生物项目有一项不符合标准, 判为不合格品。微生物指标不合格不得复检。

7.6.2 型式检验判定规则

7.6.2.1 型式检验项目全部符合标准, 判为合格品。

7.6.2.2 型式检验项目不超过3项（微生物项目除外）不符合标准, 可以加倍抽样复验, 复验后如仍不符合标准, 判为不合格品。

7.6.2.3 微生物项目有一项不符合标准, 判为不合格品, 微生物指标不合格不得复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和销售

8.1 标签

产品标签必须符合GB 7718、GB 28050以及相关法律法规的规定。

8.2 标志

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。包装图示应符合GB/T 191规定。

8.2.1 包装

8.2.1.1 包装形式分为散装、盒装、袋装和箱装。

8.2.1.2 包装容器应有足够的支撑强度; 耐蒸煮复合膜、包装袋应符合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。

8.2.1.3 销售包装必须完整、封口牢固、不易散包。

8.3 运输

8.3.1 运输要用专用车, 车内应保持清洁、干燥、卫生, 并做好防晒、防淋雨工作, 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, 冷藏厢在运输途中必须保-12℃以下, 交货后应尽快降至-18℃以下。

8.3.2 装卸时应小心轻放, 严禁重压。

8.4 贮存和销售

8.4.1 贮存和销售时应保持清洁卫生, 有防尘、防鼠、防蝇等设施。

8.4.2 产品不得与墙面、地面接触, 间隔应在20cm以上。

8.4.3 新鲜类粽子的库温应控制在常温或保鲜;

速冻类粽子应贮藏在-18℃以下;

真空包装类粽子的库温应控制在常温。

8.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按不同的包装方式确定，具体以产品标签标示的保质期为准。

9 召回

应符合《食品召回管理办法》。
