

Q/GYA

广南亿安食品有限公司企业标准

Q/GYA 0002 S—2020

壮乡黑粽

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260027S-2020
备案日期: 2020年9月1日

云南省食
备案号
备案日期

2020-08-08 发布

2020-09-01 实施

广南亿安食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的壮乡黑粽以糯米为主要原料，将糯米清洗、用植物炭黑浸泡着色，包入猪肉、板栗、鸭蛋黄等、经成型、蒸煮、冷却、包装、杀菌等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定制定，其中铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由广南亿安食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：卫建立、田浩、刘秀薇、蹇霖、梅林。

本标准首次发布。

安全企业
326
年

壮乡黑粽

1 范围

本标准规定了黑粽的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以糯米为主要原料，将糯米清洗、用植物炭黑浸泡着色，再包入猪肉、板栗、鸭蛋黄等，经成型、蒸煮、冷却、包装、杀菌等工艺加工而成的黑粽。

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。

3 产品分类

产品根据外形不同分为弓背状和圆片状。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.2 植物炭黑：应符合 GB 28308 的规定。
- 4.1.3 猪肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.4 板栗：应符合 GH/T 1029 的规定。
- 4.1.5 鸭蛋黄：应符合 SB/T 10651 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求		检验方法
	弓背状	圆片状	
外观	粽角端正，扎线松紧适当，粽体无外漏	大小均匀，无结块	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝
色泽	具有该产品应有的色泽		
滋味、气味	具有粽子的清香味，无异味		
适口性	粽子滑爽，糯而不烂，软硬适中，不夹生		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标	检验方法
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.15	GB 5009.227
水分，g/100g	≤	55.0	GB 5009.3
注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。			

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目		指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合GB2760的规定

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按照JJF 1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料，同一工艺，同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

经同一批次为抽样基数，抽样基数不得少于200个独立包装，抽样样品不得少于20个包装（净含量不少于2kg）。样品分两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附有产品质量检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上再恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格时，则判定为不合格，其他指标有任一项不合格时，可以用留样进行复检。以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放、不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、阴凉、干燥、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放、禁止与有毒、有害、无异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。