

ICS 67.060
X 11
备案号:25384—2009

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10507—2008

年 糕

Rice pastry

2008-12-04 发布

2009-07-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

| | |
|-----------------|---|
| 前言 | Ⅲ |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 2 |
| 4 产品分类 | 2 |
| 5 技术要求 | 2 |
| 6 检验方法 | 4 |
| 7 检验规则 | 4 |
| 8 标签和标志 | 5 |
| 9 包装 | 5 |
| 10 运输和销售 | 5 |
| 11 召回 | 5 |

前 言

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位为：中国商业联合会商业标准中心、宁波义茂食品有限公司、北京年糕杨工贸有限公司、宁波市慈城镇商会年糕同业公会、宁波市慈城塔牌食品有限公司、T. C. C. 宁波佳酿有限公司、广州酒家企业集团利口福(番禺)食品有限公司、宁波市产品质量监督检验所。

本标准主要起草人：余军、杨启良、傅立维、胡金芳、王林、吴家威、王全林、靳晓蕾、刘振宇。

年 糕

1 范围

本标准规定了年糕的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输和召回的基本要求。

本标准适用于 3.1、3.2 和 3.3 定义的产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB 1354 大米
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数检验
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群检验
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 5835 红枣
- GB 7099 糕点、面包卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 10004 耐蒸煮复合膜、袋
- GB/T 10461 小豆
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 19295 速冻预包装面米食品卫生标准
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 21270 食品馅料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规范
- 零售商品称重计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令[2004]第66号

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号

食品召回管理规定 国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 98 号

食品标识管理规定 国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 102 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

年糕 rice pastry

以大米等谷物为主要原料,经成粉蒸制或直接蒸制、冷却、成型、包装等工艺制成的食品。

3.2

水磨年糕 steamed rice pastry

以大米为主要原料,经水磨工艺成粉,经蒸煮、成型、包装等工艺制成的年糕。

3.3

花色年糕 color rice pastry

以大米及其他谷物粉等为主要原料,裹以(或混合)各种辅料,经相关工艺制成的年糕。

4 产品分类

4.1 水磨年糕

4.1.1 干片水磨年糕。

4.1.2 速冻水磨年糕。

4.1.3 其他水磨年糕。

4.2 花色年糕

4.2.1 即食类花色年糕。

4.2.2 非即食类花色年糕。

5 技术要求

5.1 原辅料

主要原辅料应符合下列规定,其他原辅料必须是质量优良,且符合国家有关标准的规定。

5.1.1 大米:应符合 GB 1354 的规定,等级不低于标准一等。

5.1.2 小豆:应符合 GB/T 10461 的规定。

5.1.3 大豆:应符合 GB 1352 的规定。

5.1.4 红枣:应符合 GB/T 5835 的规定。

5.1.5 白砂糖:应符合 GB 317 的规定。

5.1.6 麦芽糖饴:应符合 GB/T 20883 的规定。

5.1.7 芝麻:应符合 GB/T 11761 的规定。

5.1.8 水:应符合 GB 5749 的规定。

5.1.9 肉类:应符合 GB 9959.2 和 GB/T 17238 的规定

5.1.10 果蔬:应符合相关国家标准或行业标准。

5.1.11 馅料:应符合 GB/T 21270 的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | | |
|-----|------------|-------------|------|
| | 水磨年糕 | 花色年糕 | |
| | | 即食类 | 非即食类 |
| 外观 | 块形完整、无粉粒 | 块形完整 | |
| 色泽 | 呈不同品种固有的色泽 | 呈该品种物料应有的色泽 | |
| 气味 | 无异味 | | |
| 口感 | — | 口感细腻、柔软或柔韧 | — |
| 杂质 | 无肉眼可见杂质 | | |

5.3 理化指标

5.3.1 水磨年糕

应符合表 2 的规定。

表 2 水磨年糕理化指标

| 项 目 | | 指 标 | |
|--------------------|---|-----------------|--------|
| | | 其他水磨年糕、速冻水磨年糕 | 干片水磨年糕 |
| 水分/(g/100 g) | ≤ | 70 | 25 |
| 酸度/°T | ≤ | 2 | |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) | ≤ | 应符合 GB 7099 的规定 | |
| 铅(Pb)/(mg/kg) | ≤ | | |

5.3.2 花色年糕

应符合表 3 的规定。

表 3 花色年糕理化指标

| 项 目 | | 指 标 | |
|--------------------|---|-----------------|------|
| | | 即食类 | 非即食类 |
| 水分/(g/100 g) | ≤ | 75 | 50 |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) | ≤ | 应符合 GB 7099 的规定 | |
| 铅(Pb)/(mg/kg) | ≤ | | |

5.4 微生物指标

5.4.1 花色年糕的非即食类和水磨年糕应符合 GB 19295 中“熟制食品”的规定。

5.4.2 花色年糕的即食类应符合 GB 7099 中“冷加工”的规定。

5.4.3 花色年糕和水磨年糕中致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)均不得检出。

5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5.7 净含量

定量预包装食品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,非定量预包装食品应符合《零售

商品称重计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

打开包装,采用目测、鼻嗅和口尝进行检验,应符合表 1 的要求。

6.2 净含量

按 JJF 1070 执行。

6.3 理化指标

6.3.1 水分含量

按 GB/T 5009.3 规定的方法进行测定。

6.3.2 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法检验。

6.3.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法检验。

6.3.4 酸度

按 GB/T 5009.53 规定的方法检验。

6.4 微生物检验

6.4.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法检验。

6.4.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法检验。

6.4.3 霉菌

按 GB/T 4789.15 规定的方法检验。

6.4.4 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)

按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5 和 GB/T 4789.10 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准规定进行检验,检验合格后方可出厂销售。

7.1.2 出厂检验项目包括:感官指标、净含量、菌落总数和大肠菌群。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产每 6 个月进行一次型式检验。有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 更改主要原料或生产工艺时;
- b) 季节性生产或较长时间停产的,再恢复生产时;
- c) 更换设备后恢复生产时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括本标准要求中的全部项目。

7.3 组批

同一班次、同一条生产线、同一批投料生产的同规格产品为一批。

7.4 抽样

7.4.1 在成品库内抽样,抽样单位以包(盒)计。

7.4.2 每批随机抽取样品(按销售包装件数不少于 10 包),每批抽样量不得少于 2.0 kg。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合标准,判为合格产品。

7.5.1.2 出厂检验项目如有1项(微生物项目除外)不符合标准,可在抽样批次中加倍抽样复检,复检后如仍不符合标准,判为不合格品。

7.5.1.3 微生物项目如有1项不符合标准,判为不合格品,不应复检。

7.5.2 型式检验判定规则

7.5.2.1 型式检验项目全部符合标准,判为合格品。

7.5.2.2 型式检验项目不超过3项(含3项,微生物项目除外)不符合标准,可以加倍抽样复检,复检后有1项不符合标准,判为不合格品。超过3项不符合标准,判为不合格品,不得复检。

7.5.2.3 微生物项目有1项不符合标准,判为不合格品,不应复检。

8 标签和标志

8.1 标签

8.1.1 定量预包装食品应符合GB 7718的规定。

8.1.2 非定量预包装食品应符合《食品标识管理规定》。

8.2 标签的标注

标签应直接标注在预包装或最小销售单元上。

9 包装

9.1 包装容器

包装容器和材料应符合GB/T 10004等相关的标准和国家有关规定。

9.2 包装形式

销售包装应完整、严密、封口牢固、不易散包。未经包装的产品不得销售。

10 运输和销售

10.1 运输工具应保持清洁、卫生。不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时防止曝晒、雨淋。装卸时轻搬轻放。

10.2 速冻水磨年糕的贮存、运输和销售均应保持 $\leq -15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的低温条件。

11 召回

应执行《食品召回管理规定》。

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
年 糕
SB/T 10507—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字
2009年4月第一版 2009年4月第一次印刷

*

书号: 155066·2-19575 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



SB/T 10507—2008

打印日期: 2009年4月28日