

ICS 67.060
X 11
备案号:20473—2007

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10423—2007

速 冻 汤 圆

Quick-frozen glutinous flour ball

2007-03-28 发布

2007-09-01 实施



中华人民共和国商务部 发布

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。

本标准主要起草单位：中国商业联合会商业标准中心、郑州三全食品股份有限公司、郑州市食品工程技术研究中心、郑州市标准化协会起草。

本标准主要起草人：陈泽民、陈南、黄忠民、王宏敏、孙建伟、艾志录、崔澜、周毅。

速 冻 汤 圆

1 范围

本标准规定了速冻汤圆产品的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、销售、召回的基本要求。

本标准适用以 3.2 定义产品的生产和销售。

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/T 1533 花生仁
- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第 1 部分:按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划
- GB/T 4789.33 食品卫生微生物学检验 粮谷、果蔬类食品检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定
- 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 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB/T 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5505 粮食、油料检验 灰分测定法
- GB/T 5507 粮食、油料检验 粉类粗细度测定法
- GB/T 5517 粮食、油料检验 粮食酸度测定法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

- GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- GB/T 10005 双向拉伸聚丙烯(BOPP)/低密度聚乙烯(LDPE)复合膜、袋
- GB 10146 食用动物油脂卫生标准
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 12095 淀粉斑点测定方法
- GB/T 12097 淀粉白度测定方法
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- GB 13432 预包装特殊膳食用食品标签通则
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 14884 蜜饯卫生标准
- GB 15197 精炼食用植物油卫生标准
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB 16326 坚果食品卫生标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 18517—2001 制冷术语
- GB 19295 速冻预包装面米食品卫生标准
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量检验检疫总局令[2005年]第75号定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

速冻 quick-frozen

使产品迅速通过其最大冰晶区域,当平均温度达到 -18°C 时,冻结加工方告完成的冻结方法。

[GB/T 18517—2001 中定义 8.9.9.]

3.2

速冻汤圆 quick-frozen glutinous flour ball

以糯米粉或其他糯性粉为主要原料制皮料,添加(或不添加)馅料,经和面、制芯(无芯产品除外)、成型、速冻、包装制作而成的且速冻后产品中心温度低于 -18°C 球形产品。

4 分类

4.1 根据产品是否含馅分为两类:

- a) 无馅类:以糯性粉为主要原料制成不含馅料的汤圆。
- b) 含馅类:以各种风味馅料做芯的汤圆。

4.2 根据产品馅料口味分为甜味、咸味两类。

4.3 甜味产品根据含糖量的多少分为两类:

- a) 无糖汤圆:指产品中总糖(以葡萄糖计)含量 $<0.5\%$ 的汤圆。
- b) 含糖汤圆:指产品中总糖(以葡萄糖计)含量在 $0.5\% \sim 5.0\%$ 的汤圆。

5 指标要求

5.1 原辅料

5.1.1 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

5.1.2 花生仁

应符合 GB/T 1533 的规定。

5.1.3 鲜(冻)畜肉

应符合 GB 2707 的规定。

5.1.4 酱油

应符合 GB 2717 的规定。

5.1.5 水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.6 食用动物油脂

应符合 GB 10146 的规定。

5.1.7 芝麻

应符合 GB/T 11761 的规定。

5.1.8 蜜饯

应符合 GB 14884 的规定。

5.1.9 精炼食用植物油

应符合 GB 15197 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 16326 的规定。

5.1.12 鲜、冻禽产品

应符合 GB 16869 的规定。

5.1.13 糯米粉

应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	指 标	检验方法
色泽	洁白	GB/T 5492
气味	具有糯米粉特有清香,无异味	
口感	有糯性,无砂齿	
组织状态	粉粒粗细均匀,粉质干燥,手感细滑;无回潮、霉变现象	感 官
斑点/(个/cm ²)	≤ 6	GB/T 12095
水分/(%)	≤ 14.0	GB/T 5497
灰分/(%)	≤ 0.6	GB/T 5505
白度	≥ 85°	GB/T 12097
细度(0.16 mm 通过率)/(%)	≥ 95	GB/T 5507
酸度(中和 100 g 纯干米粉消耗 0.1 mol/L 氢氧化钠溶液的毫升数)	≤ 35	GB/T 5517
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB/T 5009.11
铅(以 pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB/T 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5	GB/T 5009.22
二氧化硫/(mg/kg)	≤ 30	GB/T 5009.34

5.2 感官要求

感官指标符合表 2 的规定。

表 2

项 目	要 求
外观	外形完整,大小基本一致,具有该产品应有的形态,不变形,不破损,不露芯。
色泽	具有该品种应有色泽,且均匀。
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和香气,无异味。
杂质	外表与内部均无肉眼可见杂质。

5.3 理化指标

理化指标符合表 3 的规定。

表 3

项 目	无馅类	含馅类		
		咸味	甜味	
			无糖	含糖
水分/(g/100 g)	≤	55		
总糖(以葡萄糖计)/(g/100 g)	—	—	<0.5	≥0.5
脂肪/(g/100 g)	≤	—	14	
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	按 GB 19295 的规定执行			
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100 g)				
总砷(以 As 计)/(mg/kg)				
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)				
挥发性盐基氮 ^b /(mg/100 g)	≤	10	—	—
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5		
注:无糖产品总糖指所有的单糖和双糖。				
^a 以馅料为检测样本。				
^b 仅适用于以肉、禽、蛋、水产品为主要馅料制成的产品。				

5.4 微生物指标

微生物指标应符合表 4 规定。

表 4

项 目	指 标
菌落总数 (CFU/g)	≤1 500 000
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

5.5 馅含量指标

馅含量指标应符合表 5 的规定。

表 5

项 目	指 标	
	无馅类	含馅类
馅含量/(%)	≥	—
		18

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

按表 1 的规定,在冻结状态下,取出样品一袋,置于清洁的白瓷盘中,用目测检查外观、色泽,然后按包装上标注的食用方法熟化后,用口尝、鼻嗅和目测检查其感官要求。

7.2 理化指标

7.2.1 水分测定

按 GB/T 5009.3 的规定进行检验。

7.2.2 脂肪

按 GB/T 5009.6 的规定进行检验。

7.2.3 总糖(以葡萄糖计)

按 GB/T 5009.8 的规定进行检验。

7.2.4 总砷

按 GB/T 5009.11 的规定进行检验。

7.2.5 铅

按 GB/T 5009.12 的规定进行检验。

7.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 的规定进行检验。

7.2.7 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 的规定进行检验。

7.2.8 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.56 规定进行检验。

7.3 微生物指标

菌落总数、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)按 GB/T 4789.33 规定的方法检验。

7.4 馅含量

取小包装样品 1 包,除去包装,用最小刻度值为 0.1 g 的天平,称取 5 粒汤圆的质量 m_1 并记录,置于清洁的白瓷盘中,用刮刀将馅料全部分离出来,称取分离出馅后面皮的质量 m_2 ,按(1)公式计算结果:

$$Z = \frac{m_1 - m_2}{m_1} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中：

Z ——馅的百分比含量，质量分数，%；

m_1 ——样品质量，单位为克(g)；

m_2 ——分离出馅后面皮的质量，单位为克(g)。

7.5 净含量

按 JJF 1070 的规定进行检验。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格、同一生产线的产品为一批。

8.2 抽样

依据 GB/T 2828.1 的有关规定。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前，由质检部门按本标准逐批检验，合格后，附合格证方可出厂销售。

8.3.2 出厂检验项目包括：感官指标、馅含量、酸价、过氧化值、挥发性盐基氮和微生物指标中的菌落总数。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验常年生产的每半年进行 1 次，季节性或断续性生产的应在停产恢复生产时检验 1 次。有下列情况之一时，须进行型式检验。

- a) 更改主要原料；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- c) 国家卫生或质量监督机构提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括：本标准要求的 5.2、5.3、5.4、5.5、5.6 和第 6 章的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定规则

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合标准，判为合格品。

8.5.1.2 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，复检后仍不符合标准，判为不合格品。

8.5.1.3 微生物项目如有 1 项不符合标准，判为不合格品，不得复检。

8.5.2 型式检验判定规则

8.5.2.1 型式检验项目全部符合标准，判为合格品。

8.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项(微生物项目除外)不符合标准，可在抽样批次中加倍抽样复检，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。

8.5.2.3 微生物项目有 1 项不符合标准，判为不合格品，不得复检。

9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定及其他卫生要求的规定。

10 标志、包装

10.1 标签、标志

10.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 13432 的规定。同时还应标注食用方法、QS 标志、速冻生制品；含馅产品应标注馅含量；声称“无糖”产品还必须在标签上标注“无糖”字样和总糖含量。

10.1.2 外包装箱标志应符合 GB/T 6388 的规定，还应标注：QS 标志、贮藏条件、保质期、电话等。

10.2 包装

10.2.1 外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。内包装材料应符合 GB 9683、GB 9687、GB 9688、GB 9689、GB/T 10005 的规定。

10.2.2 产品包装必须严密,无破损现象。

10.2.3 外包装箱必须完整、牢固、外表清洁,与所装内容物相符合,箱外胶封、捆扎结实。

11 运输、贮存

11.1 运输

11.1.1 运输工具必须清洁、卫生。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装。

11.1.2 搬运产品应轻拿轻放,严禁摔扔、撞击、挤压。

11.2 贮存

11.2.1 产品应在 -18°C 及其以下的温度贮存,温度波动范围要求控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内,在本标准规定条件下,具体保质期由企业自行确定。

11.2.2 产品贮存过程中不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀、易挥发的物品或其他杂物一起存放。

12 销售

产品应在冷冻条件下带包装销售,低温陈列柜内的温度不得高于 -15°C 。

13 召回

产品在市场销售中,超过生产企业与销售单位约定的货架期或产品出现质量问题时,销售单位应协助生产企业将产品召回处理,召回的产品不得更改包装后再次进入市场。

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
速 冻 汤 圆

SB/T 10423—2007

*

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 15 千字
2007年6月第一版 2007年6月第一次印刷

*

书号:155066·2-17788 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 10423—2007