

T/JCBD

吉林省品牌建设促进会团体标准

T/JCBD 10—2022

"吉致吉品"粘豆包

"Jizhijipin"—sticky bean bun

2022 - 08 - 30 发布

2022 - 09 - 01 实施

吉林省品牌建设促进会 发布

前 言

本文件按照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。

本文件起草单位：长春中之杰食品有限公司、吉林省农业科学院、吉林省产品质量监督检验院、长春市标准研究院、吉林大学、扶余市祥包福农产品加工合作社、德惠市百乐食品有限公司。

本文件主要起草人：魏玉玲、王福胜、王晓蕾、孙宇、曾晓磊、康立宁、姜明詮、王丹、潘风光、杨景龙、张冰。

引 言

吉林省地处世界黄金水稻带及玉米带，是我国粮食的主产区，其独特的区位优势和良好的自然环境，为“吉致吉品”粘豆包的生产提供了得天独厚的原材料。

“吉致吉品”粘豆包规定了原材料产地及要求、产品质量要求、产品标识要求，使其更具东北特色，食用更加安全。“吉致吉品”粘豆包主要原料来自吉林省内种植的优质玉米、糯米、红小豆，经传统工艺制成。产品具有“糯而不粘、豆香四溢”的特点。这为提升“吉致吉品”粘豆包市场认可度，展现“吉致吉品”品牌的特色起到积极的推动作用。

“吉致吉品”粘豆包团体标准是规范其在原材料使用、产品评价、产品认证的重要依据，产品按标准生产和检验后可申请产品认证，并在其包装上使用“吉致吉品”品牌标识，让更多的人认识 and 了解吉林省的优质农产品，树立“吉致吉品”农产品高品质形象。

"吉致吉品"粘豆包

1 范围

本文件规定了“吉致吉品”粘豆包的生产原料、生产加工要求、产品技术指标、检验规则、包装标识、贮存运输及保质期。

本文件适用于“吉致吉品”粘豆包的生产经营活动。

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—2018 大米
 GB/T 1445—2018 绵白糖
 GB/T 1535—2017 大豆油
 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 食品中真菌毒素限量
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
 GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
 GB/T 13356—2008 黍米
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 20977 糕点通则
 GB/T 22496 玉米糝
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB/T 23780 糕点质量检验方法
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
 SB/T 10025 菜豆
 NY/T 599—2002 红小豆
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量监督管理方法
 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文件。

3.1

粘豆包 sticky bean bun

以糯米、黍米（大黄米）、大米、玉米糝为主要原料，包裹以红小豆、芸豆、绵白糖、植物油等馅料，经和面、制皮、制馅、成型、蒸制、冷却、包装等工艺制成的粘豆包。

3.2

“吉致吉品”粘豆包 "jizhijipin " Sticky bean bun

符合“吉致吉品”品牌标准要求，通过“吉致吉品”品牌认证，获得“吉致吉品”标志的粘豆包产品。

4 产品分类

产品按不同的保鲜方式分为新鲜类、速冻类、真空包装类三类。

- a) 新鲜类：指蒸制后未经速冻、真空包装等方式处理，在常温下贮存和销售的粘豆包。
- b) 速冻类：指蒸制后经速冻工艺处理并在-18℃条件下冷冻和销售的粘豆包。
- c) 真空包装类：指蒸制后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粘豆包。

5 技术要求

5.1 原料和辅料要求

原料和辅料应符合下列要求：

- a) 大米、黍米、玉米糝、红小豆、芸豆来自吉林省内种植；
- b) 大米应符合 GB/T 1354—2018 中粳米、粳糯米一级的要求；
- c) 黍米应符合 GB/T 13356—2008 中一级的要求；
- d) 玉米糝应符合 GB/T 22496 的要求；
- e) 红小豆应符合 NY/T 599—2002 中一等品的要求；
- f) 芸豆应符合 SB/T 10025 的要求；
- g) 绵白糖应符合 GB/T 1445—2018 中优级的要求；
- h) 大豆油应符合 GB/T 1535—2017 中成品大豆油一级的要求；
- i) 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

5.2 生产加工要求

生产加工应符合 GB 14881 的规定

5.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 粘豆包的感官要求

项 目	要 求	检验方法
形态	外观规整，具有该产品应有的形态特征，无霉变	将样品置于白色瓷盘中，在自然光线下，目测色泽、组织形态、杂质、霉变等项目的检验，用鼻嗅的方法检验样品的滋气味及异味。
色泽	表面浅黄色或白色	
组织状态	表面光滑无大毛孔	
滋味、气味	具有该产品应有的风味和口感特征，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

5.4 理化指标

理化指标应符合表2 的规定。

表2 粘豆包的理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重/ (%)	≤ 44.0	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总糖/ (%)	≤ 42.0	GB/T 23780
馅料含量/ (%)	≥ 20	GB/T 23780

5.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.7 微生物限量

5.7.1 预包装产品致病菌限量应符合 GB 29921 的要求；散装产品致病菌限量应符合 GB 31607 的要求。

5.7.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 粘豆包微生物限量

项 目		采样方案及限量				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	≤	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	≤	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌计数，CFU/g	≤	150				GB 4789. 15
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可以接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。						

5.8 食品添加剂

食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 规定。

5.9 净含量

净含量应符合定量包装商品计量监督管理办法的规定, 并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 每批产品出厂前需按标准进行检验, 合格后方可出厂销售。

6.1.2 出厂检验项目:

a) 新鲜类包括: 感官、馅料含量;

- b) 速冻类包括：感官、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群；
- c) 真空包装类包括：感官、净含量、馅料含量。

6.2 型式检验

6.2.1 有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产时，每年进行一次；
- b) 新产品投产时；
- c) 品种、加工工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时；
- e) 长期停产后恢复生产时；
- f) 市场监督管理部门提出型式检验要求时。

6.2.2 型式检验项目为技术要求中的全部要求。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一生产线、同一种规格的产品为一批次。

6.4 抽样

6.4.1 出厂检验时，在成品库，从同一批次待销产品中随机抽取，抽样数量满足出厂检验项目得需要。

6.4.2 型式检验时，在成品库，从同一批次待销产品中随机抽取，抽样数量满足出厂检验项目得需要。

6.5 检验规则

6.5.1 出厂检验

6.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品。

6.5.1.2 感官要求检验中如有异味、污染、霉变、外来杂质或微生物有一项不合格时，则判为该批产品不合格，并不得复检。其余指标不合格，可在同批产品中对不合格项目进行复检，复检后如仍有一项不合格，则判为该批产品不合格。

6.5.2 型式检验

6.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准，判为合格品。

6.5.2.2 型式检验项目不超过两项不符合本标准，可以加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。超过两项或微生物检验有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。

7 标签标识、包装

7.1 产品标签和标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，包装图示应符合 GB 191 的规定。

7.2 获得“吉致吉品”认证的产品在项目范围和有效期内，可在其包装上使用“吉致吉品”标识。

7.3 产品包装应符合 GB 23350 的规定，产品塑料包装材料应符合 GB 9683、GB 10004 及 GB 28118 的规定，外包装纸箱应符合 GB 6543 的规定。

8 运输及贮存

8.1 运输

8.1.1 运输车内应保持清洁、干燥、卫生，并做好防晒、防淋工作，不得与其它物品或有毒有害物品混运。速冻类粘豆包应使用冷藏食品车运输，冷藏厢在运输途中必须保持 -18°C 以下。

8.1.2 装卸时应小心轻放，严禁重压。

8.2 贮存

8.2.1 产品应贮存在清洁卫生、凉爽、干燥的仓库中。仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。

8.2.2 新鲜类粘豆包的库温应控制在常温；速冻类粘豆包应贮藏在 -18°C 以下的库位中；真空包装类粘豆包的库温应控制在常温。

9 保质期

- 9.1 新鲜类粘豆包保质期为常温 2 天，0℃~4℃ 10 天。
 - 9.2 速冻类粘豆包保质期为零下 18℃ 以下 12 个月。
 - 9.3 真空包装类粘豆包保质期为常温 6 个月。
-