

# DB 5

## 广西壮族自治区地方标准

DBS 45/028—2016

---

### 食品安全地方标准 肉粽

2016 - 01 - 25 发布

2016 - 05 - 01 实施

广西壮族自治区卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生和计划生育委员会提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区疾病预防控制中心。

本标准主要起草人：甘宾宾、李秀桂、唐振柱、吕素玲、黄彦、韦程媛、蒙浩洋、刘展华、梁煌助、雷宁生、廖艳华、梁川。

# 肉粽

## 1 范围

本标准规定了肉粽的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以糯米（和/或其他谷物）和肉类为主要原料，添加豆类、果仁、水产品、食用油、食盐等一种或几种为辅料，经原料处理、用粽叶包扎成型，水煮至熟、包装等工艺加工制成的预包装肉粽制品。

## 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 1354 大米
- GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 食品卫生微生物学检验 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB/T 4789.36 食品卫生微生物学检验 大肠埃希氏菌0157:H7/NM检验
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10146 食用动物油脂卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

##### 肉粽

以糯米（和/或其他谷物）和肉类为主要原料，添加豆类、果仁、水产品、食用油、食盐等一种或几种为辅料，经原料处理、用粽叶包扎成型，水煮至熟、包装等工艺加工制成的预包装食品。

#### 3.2

##### 肉类

指禽肉和畜肉。

#### 3.3

##### 粽叶

指包裹粽子用的柊叶（竹芋科植物，拉丁名 *Phrynium capitatum* Willd）、麻竹叶（禾本科，拉丁名 *Dendrocalamus latiflorus* Munro）、粽叶芦叶（禾本科，拉丁名 *Thysanolaena maxima* (Roxb.) Kuntze）或其他适用的植物叶。

#### 3.4

##### 粽体

指除去粽叶后的裸露粽子

#### 3.5

##### 速冻

使产品迅速通过其最大冰结晶区域，当中心温度达到 $-18^{\circ}\text{C}$ 时，完成冻结加工工艺的冻结方法。

#### 3.6

##### 夹生

肉粽加工过程中因操作不当而致糯米或其他谷物糊化不够或蒸煮不透的现象。

### 4 产品分类

#### 4.1 按贮存条件分类

##### 4.1.1 非速冻类

煮熟后，在常温下贮存和销售的肉粽。

#### 4.1.2 速冻类

煮熟后经速冻工艺处理并在-18℃条件下冷藏和销售的肉粽。

#### 4.2 按包装分类

##### 4.2.1 真空包装类

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肉粽。

##### 4.2.2 非真空包装类

煮熟后未经真空包装和灭菌工艺处理贮存和销售的肉粽。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 糯米和其他谷物类

应符合GB 1354、GB 2715的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761、污染物限量应符合GB 2762、农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

##### 5.1.2 禽肉

应符合GB 16869和国家相关标准要求及有关规定。

##### 5.1.3 畜肉

应符合GB 2707和国家相关标准要求及有关规定。

##### 5.1.4 豆类、果仁

真菌毒素限量应符合GB 2761、污染物限量应符合GB 2762、农药最大残留限量应符合GB 2763的规定，符合国家相关标准要求及有关规定。

##### 5.1.5 水产品

应符合GB 2733和国家相关标准要求及有关规定。

##### 5.1.6 生产用水

应符合GB 5749的规定。

##### 5.1.7 食用油

食用植物油应符合GB 2716和相关标准的规定，食用动物油脂应符合GB 10146和相关标准的规定。

##### 5.1.8 食用盐

应符合GB 2721及相关标准的规定。

##### 5.1.9 其他辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

5.1.10 粽叶

应清洁、无霉变、无毒无害，符合国家相关标准要求 and 有关规定。

5.1.11 扎线

应清洁、无毒无害，符合国家相关标准要求及有关规定。

5.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	粽体应具有该品种应有的色泽、光泽
滋味和气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味
组织和形态	粽角端正，扎线松紧适当，无破损，无夹生，无霉变
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤ 3.0
过氧化值（以脂肪计）/ (g/100 g)	≤ 0.25
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	≤ 0.5
总汞（以 Hg 计）/ (mg/kg)	≤ 0.01
镉（以 Cd 计）/ (mg/kg)	≤ 0.1
铬（以 Cr 计）/ (mg/kg)	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B1/ (μg/kg)	≤ 5.0
其他真菌毒素限量	应符合 GB 2761 中谷物及其制品的规定
其他污染物限量	应符合 GB 2762 中谷物及其制品的规定

5.4 微生物指标

5.4.1 非速冻和非真空包装类

应符合表3的规定。

表3 非速冻和非真空包装类微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10000	100000
大肠菌群	5	2	10	100

表 3 非速冻和非真空包装类微生物限量（续）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	n	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
副溶血性弧菌 <sup>a</sup>	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
大肠埃希氏菌 0157:H7 <sup>b</sup>	5	0	0/25g	—
霉菌 ≤	150			
注1：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为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				
注2： <sup>a</sup> 仅适用于含水产品肉粽。				
注3： <sup>b</sup> 仅适用于含牛肉肉粽。				

5.4.2 速冻类

应符合表4的规定。

表4 速冻类微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	1	10000	100000
大肠菌群	5	1	10	100
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
副溶血性弧菌 <sup>a</sup>	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g
大肠埃希氏菌 0157:H7 <sup>b</sup>	5	0	0/25g	—
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
注1：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为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				
注2： <sup>a</sup> 仅适用于含水产品肉粽。				
注3： <sup>b</sup> 仅适用于含牛肉肉粽。				

5.4.3 真空包装类

应符合商业无菌的要求。

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

取以销售包装计的样品一件，在明亮的自然光线下，用正常视力观测组织形态和杂质，再按食用方法复热样品，剥去粽叶，将肉粽置于洁净的白色瓷盘中，用餐刀剖开，观测色泽、组织形态和杂质。用温水漱口，品尝其滋味，嗅其气味。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 酸价、过氧化值

按GB/T 5009.56规定的方法测定。

#### 8.2.2 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 8.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.4 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

#### 8.2.5 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

#### 8.2.6 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

#### 8.2.7 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>

按GB/T 18979规定的方法测定。

#### 8.2.8 其他真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

#### 8.2.9 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

### 8.3 微生物指标

#### 8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 8.3.4 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 8.3.5 大肠埃希氏菌 0157:H7

按GB/T 4789.36规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 8.3.6 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 8.3.7 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

## 8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 批次

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批次。

### 9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 9.3 判定原则

9.3.1 全部项目检验结果符合本标准规定要求时，判定该批产品合格。

9.3.2 检验结果中若微生物指标不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本标准时，允许按相关规定进行复检。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合GB 7718和GB 28050及相关规定。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合国家有关规定。

### 10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合食品安全要求和有关规定。

10.2.2 净含量按国家有关规定执行。

### 10.3 运输

运输设备必须洁净卫生，不得和散发强烈气味与有毒或不洁物混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。速冻粽子应使用冷藏食品车运输，运输过程的最高温度不得高于-12℃，但交货后应尽快降至-18℃以下。

#### 10.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的库房中，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。速冻类粽子应贮藏在-18℃以下的库位中。

#### 10.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

---