

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/XXXXX XXX—XXXX

江西绿色生态 碱水粿

Jiangxi Green Ecology—Alkaline Water Cake

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一件附上。

— — 发布

— — 实施

目 次

前言	2
引言	3
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 基本要求	2
5 评价指标	3
6 品牌互认	4

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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：浮梁县市场监督管理局、景德镇瑶香农业发展有限公司、江西省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：

引 言

“江西绿色生态 碱水粑”指标水平说明：

——安全卫生指标：铅（以 Pb 计） ≤ 0.16 mg/kg 严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定的“谷物及其制品[麦片、面筋、粥类罐头、带馅(料)面食制品除外]” ≤ 0.2 mg/kg。

江西绿色生态 碱水粿

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 碱水粿”的基本要求、评价指标和品牌互认。
本文件适用于碱水粿产品申请“江西绿色生态”的评价或认证活动。

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 大米
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- 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 4789.1 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 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 4789.10 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- 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/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16297 大气污染物综合排放标准
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 20980 饼干质量通则

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
GB/T 23331 能源管理体系 要求及使用指南
GB 23350 限值商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
GB/T 24256 产品生态设计通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB/T 32161 生态设计产品评价通则
GB/T 33635 绿色制造 制造企业绿色供应链管理 导则
GB/T 39775 能源管理绩效评价导则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求
CNCA-N-001:2021 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则

3 术语和定义

DB36/T 1138 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

碱水粿 Alkaline Water Cake

以大米、水为主要原辅料，掺以碱水，经洗米、浸米、磨浆、蒸浆、成型、熟化、冷却、包装等工艺制成的非即食糕点。

3.2

江西绿色生态 碱水粿 Jiangxi Green Ecology—Alkaline Water Cake

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本标准技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价或认证活动的碱水粿产品。

4 基本要求

4.1 主体要求

4.1.1 生产经营企业应按照 GB/T 19001、GB/T 24001、GB/T 23331、GB/T 22000、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则》的要求，建立质量、环境、能源、食品安全、HACCP 等管理体系，并通过 ISO 9001、ISO 22000 或 HACCP 任一认证。

4.1.2 企业近三年无重大安全生产事故或质量安全事故。

4.2 选址要求

4.2.1 生产企业选址应符合 GB 14881 的要求，不应选择对食品有显著污染的区域，不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。

4.2.2 生产厂区不宜择易发生洪涝灾害的地区，周围不宜有虫害大量孳生的潜在场所，难以避开时应设计必要的防范措施。

4.3 原、辅料要求

4.3.1 大米

应符合 GB/T 1354 的规定。

4.3.2 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3.3 碳酸钠

应符合 GB 1886.1 的规定。

4.4 生产经营管理

4.4.1 生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

4.4.2 产品经营过程应符合 GB 8957、GB 31621 的规定。

4.5 产品质量要求

4.5.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5.2 污染物限量应符合 GB 2762 的相应规定。

4.5.3 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

4.5.4 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 包装标签要求

4.6.1 包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB/T 8946、GB 9683 的规定。

4.6.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

4.6.3 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

4.7 贮存运输要求

4.7.1 仓库必须干燥、清洁，有防潮、防虫鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共同存放。

4.7.2 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

4.7.3 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

5 评价指标

“江西绿色生态”碱水粳产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第 5 章中规定的资源节约、环境保护、生态协同和质量引领属性指标。二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标和评价方式或方法要求见表 1。

表 1 “江西绿色生态”碱水粳产品评价指标要求

序号	一级指标	二级指标	评价方式/方法
1	资源节约	应积极采用先进生产技术，节约水、电等能源资源和人力成本，提高效率	参照 GB/T 39775 开展评价，查看制度文件，实地走访
2		原料综合利用率≥90%，生产废弃物应进行资源化回收或循环利用	
3		产品包装材料应符合 NY/T 658 的要求，产品包装应符合 GB 23350 要求，限制过度包装	

表2 “江西绿色生态”碱水粳产品评价指标要求（续）

序号	一级指标	二级指标				评价方式/方法	
4	环境保护	企业的污染物总量控制，应符合国家和地方的要求				实地走访，查看企业的排污许可证、污水处理设备、垃圾分类处理设备	
5		生产加工过程中产生的废水、废气、噪声污染物排放应分别符合 GB 8978、GB 16297 和 GB 12348 的规定及相关法律法规的要求					
6		生产垃圾分类处理，干湿分离，防止二次污染					
7	生态协同	应按照 GB/T 24256 的要求设计生产工艺路线，以生态环境的负面影响最小作为基本原则				依据 GB/T 32161 进行生态设计评价	
8		应按照 GB/T 33635 的要求，推行绿色供应链管理，带动供应链上下游企业持续提高资源、能源利用效率，改善环境绩效，实现绿色发展				查看供应商相关文件	
9	感官指标	外观	块形完整，表面光滑、细腻，切片后组织紧密，质地均匀			取适量试样置于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，嗅其气味，口尝其滋味。	
10		色泽	米黄色至黄褐色				
11		滋味、气味	具有米香，无异味，加热后口感柔韧，不粘牙，不牙碜				
12		杂质	外表及内部均无正常视力可见外来杂质				
13	理化指标	水分/（g/100g）	≤65			GB 5009.3	
14		总碱度/（g/100g）	≤1.5			GB/T 20980 第 6.3	
15		铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.16			GB 5009.12	
16		黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤5.0			GB 5009.22	
17	微生物限量	项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
18			n	c	m	M	
19		菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
20		大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
21		霉菌	≤150				GB 4789.15
22		金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
23		沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
24		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 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。					
25	注 2： ^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。						
注：以上评价方式或方法仅供参考，检测机构或认证机构可根据实际情况选择更为科学、适用、先进的方法。							

6 品牌互认

6.1 通过其他区域公用品牌认定的碱水粳产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.2 拥有“江西绿色生态”和其他区域公用品牌证书和标志的碱水粑产品，同等条件下可以享受双方品牌推广和政策优惠的权益，接受双方品牌监督管理的有关规定。
