

制作

大米点心

什么是大米点心？

大米、糯米（或米粉）以及其他成分(如豆类、坚果、芝麻种子)制成的即食、新鲜、含水量高的食品。这类点心在亚洲很受欢迎，主要是以蒸煮的方法制作。这类点心包含多种层次及各种颜色，以模具制作成各种形状，或压制成球形。部分点心经过水煮而成，所以看起来具有“汤”的外观。这些点心通常在亚洲杂货店出售。



含大米的点心营养丰富，含水量高，pH 值为中性，如果未能小心制作并妥善存放，这些点心可能会产生危害。但是，如果按照下列要求在控制条件下进行制作，即便在常温下进行保存，这些点心也可在加工后 48 小时内安全食用。

如何安全地制作这些点心

如果遵照下列条件，即便在常温下进行保存，同样可以降低这些点心导致食物中毒的风险：



优质原料

原料应：

- 从知名供应商处购买。
- 按照生产商的说明妥善保存。

有效的热处理

- 为杀灭未经加工的原料中可能存在的全部细菌，产品应至少加热（通过蒸、煮的方式）15 分钟。
- 含有甜汤的点心在烹煮后应立即放入小号容器中，确保快速冷却。在大号容器中进行冷却所需时间更长，并可能滋生有害细菌。

以卫生方式处理食品

- 即食食品与原材料必须分开保存。所有接触食物的表面、厨具、容器、茶巾等物品如果没有经过彻底清洁并消毒，不得在原材料与即食食品之间交替使用。
- 烹煮过的产品必须妥善处理，防止被存在于环境中或来自食品加工者的细菌污染。
- 所有的食品加工者必须掌握与其工作相关的食品安全技能和知识。

- 充分/彻底洗手，特别是在使用卫生间后。由于茶巾可能传播危险的微生物，擦干手时使用一次性纸巾是最安全的方式。

保质期

- 使用优质原料、烹饪时间充足并在清洁卫生的加工区域生产的产品可在常温下保存长达 48 小时。
- 产品上的“此日期前食用”日期应为：**生产日期+1 天**。



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



标签

含大米的点心必须加贴标签，并**务必**包含下列信息：

标签要求：	内容
食品名称	必须以英语书写
生产商名称及其在澳大利亚的街道地址	地址不得为邮政信箱号码
产品成分表	必须根据“使用时加入的重量”按从高到低的顺序列出所有成分，包括色素和防腐剂。 如果产品名称是指某一特定成分，必须说明该成分的百分比（%）（按重量计算）。例如：产品名称：香蕉蛋糕。 成分：米粉、香蕉（20%）、白糖。
过敏原声明	如果产品或成分中含有任何最常见的食品过敏原，必须予以声明。可在产品成分表中（以黑体字）或以单独声明列出，例如“含花生”。 <ul style="list-style-type: none">• 麦麸（如果您使用小麦面粉），• 甲壳（例如螃蟹壳、海虾壳、淡水虾壳），• 禽蛋，• 鱼类，• 奶类，• 花生，• 木本坚果（例如杏仁、巴西坚果、腰果、开心果、核桃）• 大豆，或• 芝麻籽
“此日期前食用”日期	生产日期+1 天。“此日期前食用”必须以日/月/年的格式标注。
保存要求	为确保食品可保存至“此日期前食用”日期，保存食品需要满足的条件。例如：在阴凉、干燥处保存。
营养信息表 示例见后页	包含内容：份数、食用份量（单位：克）、每份平均数量，以及每 100 克平均数量中下列成分的含量： <ul style="list-style-type: none">• 能量，• 蛋白质，• 总脂肪，• 饱和脂肪，• 碳水化合物，• 糖类，以及• 钠。
原产地	例如：使用进口及本地成分在澳大利亚制造。 确定“进口”与“本地”成分两词的使用顺序时，应以百分比较高成分（按重量计算）的来源地确定。 如果该产品含有更多来自海外的成分（按重量计算），则在原产国声明中必须陈述“使用进口及本地成分在澳大利亚制造”。 如果该产品含有更多来自澳大利亚的成分（按重量计算），则在原产国声明中必须陈述“使用本地及进口成分在澳大利亚制造”。

有关标签要求的更多信息，请访问新南威尔士州食品局网站以及澳大利亚竞争与消费者委员会网站，了解原产地信息。

如何确保消费者安全

必须遵守生产商有关食品保存的说明。建议零售商将这些产品放置在干燥、阴凉的地方，避免阳光直射或直接热源，例如加热器或者火炉。

在标签上所示“此日期前食用”日期之后产品不得出售。

其他出版物

澳大利亚竞争与消费者委员会（ACCC）：《原产地》。
www.accc.gov.au/consumers/groceries/country-of-origin

新南威尔士州食品局（2015年）：《食品企业的清洁与消毒》。
http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry/cleaning_sanitising_food_businesses.pdf

新南威尔士州食品局：《食品标签》。
<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/foodsafetyandyou/food-labelling>

新南威尔士州食品局（2016年）：《家庭食品企业》。

http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/retailfactsheets/home_based_food_businesses.pdf

新南威尔士州食品局（2015年）：《标签：标注日期、保存条件与使用说明》。

http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/retailfactsheets/labelling_date_marking.pdf

新南威尔士州食品局（2017年）：《大米点心报告

*营养信息表

NUTRITION INFORMATION		
Servings per package: (insert number of servings)		
Serving size: g (or mL or other units as appropriate)		
	Quantity per serving	Quantity per 100 g (or 100 mL)
Energy	kJ (Cal)	kJ (Cal)
Protein	g	g
Fat, total	g	g
—saturated	g	g
Carbohydrate	g	g
—sugars	g	g
Sodium	mg (mmol)	mg (mmol)
(insert any other nutrient or biologically active substance to be declared)	g, mg, µg (or other units as appropriate)	g, mg, µg (or other units as appropriate)

关于新南威尔士州食品局：新南威尔士州食品局为新州政府机构，负责确保新州食品安全以及妥善使用食品标签。食品局与消费者、食品行业和其他政府机构共同工作，通过提供有关食品安全生产、保存、运输、推广和准备的信息，尽量减少食品中毒。

备注：本信息为一般摘要，并不包括所有情况。食品企业必须遵守《食品标准守则》及《2003年食品法》（新南威尔士州）的全部条款。



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth