



410979S-2021



洛阳贤二食品有限公司企业标准

Q/LXS 0003S-2021

---

# 鲜粽子

2021-05-11 发布

2021-05-11 实施

---

洛阳贤二食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由洛阳贤二食品有限公司提出。

本标准由洛阳贤二食品有限公司和河南省质量技术监督培训中心共同起草。

本标准主要起草人：杨辉、高杰辉、高丽。

H N

Q B

# 鲜粽子

## 1 范围

本标准规定了鲜粽子的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米、小米、紫红米、黑米、大黄米中的一种或全部为主要原料，添加生活饮用水、西米（淀粉制品）、白砂糖、红糖、冰糖、红小豆、绿豆、红芸豆、豌豆、白芸豆、黄豆、青豆、糖纳红豆（红豆、白砂糖）、糖纳绿豆（绿豆、白砂糖）、玉米仁、花生仁、麦仁、红枣、葡萄干、丹凤牡丹花、铁棍山药、板栗、木瓜、枸杞、蜜枣、苹果、菠萝、梨、哈密瓜、榴莲、芒果、桂圆、荔枝、紫薯、蓝莓、蔓越莓、草莓、核桃、腰果、巴旦木、椰子、红豆沙、绿豆沙、抹茶、绿茶、红茶、薄荷、食用盐、酱油、鸭蛋黄、牛肉、鸡肉、鸭肉、海参、鲍鱼、虾仁、羊肉、八角、花椒、辣椒、香叶、葱、姜、蒜、咖喱粉、香辛料粉（王守义十三香）中的几种，经预处理、装竹筒或粽叶包制成型、蒸煮、包装、杀菌、包装加工而成的鲜粽子。

产品根据原料的不同可分为：杂粮鲜粽子、水果鲜粽子、坚果鲜粽子、肉鲜粽子、海鲜鲜粽子、蔬菜鲜粽子；根据包装形式的不同可分为：竹筒粽、粽叶粽。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.4 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 紫红米、黑米、大黄米、红小豆、绿豆、红芸豆、豌豆、白芸豆、黄豆、青豆、玉米仁、麦仁应清洁、卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 八角、花椒、辣椒、香叶、葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.9 苹果、菠萝、梨、哈密瓜、榴莲、芒果、桂圆、荔枝、紫薯、蓝莓、蔓越莓、草莓、椰子应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.10 核桃、腰果、巴旦木应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.12 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.13 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。

2.1.14 丹凤牡丹花应符合国家卫生部（2013 年第 10 号公告）《关于批准丹凤牡丹等 8 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.15 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。

- 2.1.16 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.18 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.19 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.20 红豆沙、绿豆沙应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.21 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.22 绿茶应符合 GB/T 14456.3 的规定。
- 2.1.23 红茶应符合 NY/T 780、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.27 鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.29 猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.30 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.31 鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.32 海参应符合 NY/T 1514 的规定。
- 2.1.33 鲍鱼应符合 SC/T 3219 的规定。
- 2.1.34 虾仁应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.35 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.36 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.37 香辛料粉（王守义十三香）应符合 Q/ZWST 0001S（附录 A）的规定。
- 2.1.38 红豆应符合 GB/T 22725 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.39 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有该品种应有的性状	称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有该品种应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 60	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
甲基汞 <sup>b</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于以动物性食品或坚果类为馅料的产品。 b 仅适用于以水产品为馅料的产品。 c 仅适用于使用苹果为馅料的产品。		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	≤	50000			GB 4789.2	
大肠菌群, MPN/100g	≤	110			GB 4789.3	
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15	
沙门氏菌, /25g		5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g		5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。						

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合

GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关规定的要求。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 附录A



410348S-2019



驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司企业标准

Q/ZWST 0001S-2019

---

# 十三香调味品

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

---

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩明军、张慧、胡俊昌、王艳改、李丽丹、贾亚峰。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZWST 0001S-2017(备案号：412905S-2017，2017-12-06 发布实施)。

H N

Q B

## 十三香调味品

### 1 范围

本标准规定了十三香调味品的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料，经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

2.1.1 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.4 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.5 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.7 小茴香、高良姜、橘皮、肉桂、干姜、山楂、砂仁和白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部和 GB/T 15691 的规定。

#### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉末状	从样品中取出 10g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有原料混合加工后特有的色泽	
气味	具有本产品应有之香气，无异味	
滋味	具有本产品特有的滋味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

#### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法	
磨碎细度（筛孔径 0.63mm 筛上物残留量），g/100g	≤	2.5	GB/T 15691
水分，g/100g	≤	14.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	2.9	GB 5009.12

Q/ZWST 0001S-2019

*展青毒素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限于添加山楂的产品。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

#### 2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、磨碎细度、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家有关规定执行。

Q/ZWST 0001S-2019

## 编制说明

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料，经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以糯米、小米、紫红米、黑米、大黄米中的一种或全部为主要原料，添加生活饮用水、西米（淀粉制品）、白砂糖、红糖、冰糖、红小豆、绿豆、红芸豆、豌豆、白芸豆、黄豆、青豆、糖纳红豆（红豆、白砂糖）、糖纳绿豆（绿豆、白砂糖）、玉米仁、花生仁、麦仁、红枣、葡萄干、丹凤牡丹花、铁棍山药、板栗、木瓜、枸杞、蜜枣、苹果、菠萝、梨、哈密瓜、榴莲、芒果、桂圆、荔枝、紫薯、蓝莓、蔓越莓、草莓、核桃、腰果、巴旦木、椰子、红豆沙、绿豆沙、抹茶、绿茶、红茶、薄荷、食用盐、酱油、鸭蛋黄、牛肉、鸡肉、鸭肉、海参、鲍鱼、虾仁、羊肉、八角、花椒、辣椒、香叶、葱、姜、蒜、咖喱粉、香辛料粉（王守义十三香）中的几种，经预处理、装竹筒或粽叶包制成型、蒸煮、包装、杀菌、包装加工而成的鲜粽子。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准名称“鲜粽子”参照SB/T 10377 《粽子》中粽子分类新鲜类的定义：指煮后未经速冻、真空包装等方式处理，在常温下贮存和销售的粽子。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳贤二食品有限公司

QB