



411582S-2022



濮阳市福运食品有限公司企业标准

Q/PFS 0001S-2022

粽子

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

濮阳市福运食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市福运食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢振奇、孙艳波、康鹏伟。

H N

Q B

粽子

1 范围

本标准规定了粽子的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米、水为主要原料，添加白砂糖、赤砂糖、蜜枣、豆沙、大豆油、花生、黑米、甜玉米、黑豆、绿豆、红小豆、芸豆、豇豆、菠萝、黑糯米、小麦仁、鲜冻猪肉、蛋黄、玉米淀粉、白酒、味精、食用盐、生抽、老抽、十三香、鸡精调味料中的几种为辅料，经泡米、拌米，使用粽叶（经浸泡、清洗）包裹成型，蒸煮、杀菌或不杀菌、冷却、真空包装或不真空包装、冷冻加工而成的非即食粽子。

根据所使用的原辅料的不同，可分为：蜜枣粽、黑米花生粽、红豆香粽、八宝香粽、玉米香粽、猪肉香粽、豆沙粽、蛋黄肉粽、花生粽、菠萝粽。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 糯米、黑糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.6 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 甜玉米应符合 NY/T 523 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 鲜冻猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.13 蜜枣应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 新鲜粽叶应新鲜、未老化变色、无残损、无病虫害、无霉变、无污染。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 生抽、老抽应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 十三香应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.21 芸豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.22 红小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。

2.1.23 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.24 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。

2.1.25 豆沙应符合 GB/T 21270 的规定。

2.1.26 蛋黄应符合 GB 2749 的规定。

2.1.27 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	具有产品应有的性状	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，熟制后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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, g/100g	≤ 55.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于加入动物类原料或坚果籽类的产品。		

2.4 微生物限量

2.4.1 真空包装类粽子的微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

2.4.2 非真空包装类粽子的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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注: 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

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。

3 检验

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

QB

编制说明

本标准适用于以糯米、水为主要原料，添加白砂糖、赤砂糖、蜜枣、豆沙、大豆油、花生、黑米、甜玉米、黑豆、绿豆、红小豆、芸豆、豇豆、菠萝、黑糯米、小麦仁、鲜冻猪肉、蛋黄、玉米淀粉、白酒、味精、食用盐、生抽、老抽、十三香、鸡精调味料中的几种为辅料，经泡米、拌米，使用粽叶（经浸泡、清洗）包裹成型，蒸煮、杀菌或不杀菌、冷却、真空包装或不真空包装、冷冻加工而成的非即食粽子。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，参照相关标准制订本企业标准，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。

H N

濮阳市福运食品有限公司

Q B