



412350 S-2022



河南方欣粮油有限公司企业标准

Q/HFL 0002S-2022

甑糕

2022-08-25 发布

2022-08-25 实施

河南方欣粮油有限公司 发布

前 言

本标准由河南方欣粮油有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘丙彦。

H N

Q B

甑糕

1 范围

本标准规定了甑糕的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米为主要原料，加入生活饮用水，加入大黄米、红枣、蜜枣、红芸豆、蓝莓果酱、糖桂花、黑加仑干、葡萄干、桂圆干、金桔干、杏仁、花生仁、葵瓜子仁、芝麻仁、核桃仁、松籽仁、板栗仁、紫薯、蜂蜜、白砂糖中的一种或几种，加入或不加入羟丙基二淀粉磷酸酯、赤藓糖醇、复配增稠剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸)、复配食品添加剂[乙酰化二淀粉磷酸酯、糖粉、海藻酸钠、碳酸氢钠]、柠檬酸、食用香精(果蔬香精、花卉香精、芝麻香精、花生香精、板栗香精中的一种或几种)中的一种或几种，经预处理、配料、装盒、蒸制、冷却、真空包装、灭菌、包装等工艺加工而成的甑糕。

根据添加辅料不同可分为不同产品：原味甑糕、风味甑糕。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 糯米、大黄米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.4 蜜枣、糖桂花应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.5 红芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 蓝莓果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.7 黑加仑干、葡萄干、桂圆干、金桔干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.8 杏仁、花生仁、葵瓜子仁、芝麻仁、核桃仁、松籽仁、板栗仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 紫薯应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.13 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.14 复配增稠剂、复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.16食用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有性状	取样品1份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，味甜，无异味	
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
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

*铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	≤ 150				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

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生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以糯米为主要原料，加入生活饮用水，加入大黄米、红枣、蜜枣、红芸豆、蓝莓果酱、糖桂花、黑加仑干、葡萄干、桂圆干、金桔干、杏仁、花生仁、葵瓜子仁、芝麻仁、核桃仁、松籽仁、板栗仁、紫薯、蜂蜜、白砂糖中的一种或几种，加入或不加入羟丙基二淀粉磷酸酯、赤藓糖醇、复配增稠剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸)、复配食品添加剂[乙酰化二淀粉磷酸酯、糖粉、海藻酸钠、碳酸氢钠]、柠檬酸、食用香精(果蔬香精、花卉香精、芝麻香精、花生香精、板栗香精中的一种或几种)中的一种或几种，经预处理、配料、装盒、蒸制、冷却、真空包装、灭菌、包装等工艺加工而成的甑糕。

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，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

甑糕又称八宝饭或糯米饭，在各地叫法不同。

本产品在 GB 2760 中的类别为 06.07 方便米面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南方欣粮油有限公司