



413318S-2023



洛阳贤二食品有限公司企业标准

Q/LXS 0003S-2023

粽子

2023-10-18 发布

2023-10-18 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。

本标准起草单位：洛阳贤二食品有限公司。

本标准主要起草人：杨辉。

本标准自实施之日起代替Q/LXS 0003S-2021。

H N

Q B

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（或真空包装）、杀菌或不杀菌、速冻或不速冻、包装加工而成的粽子。

根据所用原料的不同，产品可分为：杂粮粽子、水果粽子、坚果粽子、肉粽子、海鲜粽子、蔬菜粽子。

根据包装形式的不同，产品可分为：竹筒粽、粽叶粽。

根据保鲜方式的不同，产品可分为新鲜类粽子、速冻类粽子、真空包装类粽子。

新鲜类粽子：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。

速冻类粽子：指煮后经速冻工艺处理并在-18℃条件下冷藏和销售的粽子。

真空包装类粽子：指经真空包装和灭菌工艺处理并以真空包装方式贮存和销售的粽子。

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 GB/T 35885 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 红小豆应符合 NY/T 599 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 于白瓷盘内,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/(g/100g) ≤	70	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
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
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
甲基汞 ^b (以 Hg 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.17
展青霉素 ^c /(μg/kg) ≤	20	GB 5009.185
* 该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

2.4.1 新鲜类和速冻类粽子微生物限量

新鲜类和速冻类粽子微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 新鲜类和速冻类粽子微生物限量

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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法

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 样品的分析与处理按GB 4789.1执行。					

2.4.2 真空包装类粽子微生物限量

真空包装类粽子微生物限量应符合GB 7098中罐头食品商业无菌要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

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；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。型式检验按国家有关规定执行。

附录A



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

Q/ZWST 0001S-2019

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

*展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\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（或真空包装）、杀菌或不杀菌、速冻或不速冻、包装加工而成的粽子。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 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》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