



410759S-2023



河南怡味源食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2023

# 竹筒粽子

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

河南怡味源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南怡味源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘龙辉。

H N

Q B

# 竹筒粽子

## 1 范围

本标准规定了竹筒粽子的分类、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、大黄米中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、白砂糖、红糖、冰糖、西米、黑米、紫米、豌豆、红豆、绿豆、黄豆、青豆、玉米仁、麦仁、芸豆、黍米、蜜枣、紫薯、山药、豆沙、抹茶、绿茶、红茶、薄荷、海参、鲍鱼、虾仁、丹凤牡丹花、坚果籽类（芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、白果、开心果、碧根果、南瓜子、巴旦木、夏威夷果中的一种或几种）、果干（蓝莓干、桂圆干、香蕉干、草莓干、哈密瓜干、柠檬干、菠萝干、椰子干、葡萄干、芒果干、树梅干、橘子干、百香果干、桑葚干、圣女果干、桃子干、猕猴桃干、西瓜干、橙子干、柑橘干、蔓越莓干、红枣、枸杞中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、鹅肉一种或几种）、鸭蛋黄、酿造酱油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、咖喱粉、香辛料（姜、葱、蒜、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香中的几种）中的几种，经预处理、装竹筒成型、蒸煮或不蒸煮、包装、高温杀菌、包装加工而成的竹筒粽子。

根据添加原料不同可分为：杂粮竹筒粽子、水果竹筒粽子、坚果竹筒粽子、肉竹筒粽子、海鲜竹筒粽子、蔬菜竹筒粽子。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 糯米、紫红米、黑米、大黄米、黑米、紫米、豌豆、红豆、黄豆、青豆、玉米仁、麦仁、芸豆、黍米、紫薯应符合 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 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.6 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.9 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.10 豆沙应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.11 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.12 绿茶应符合 GB/T 14456.3 的规定。
- 2.1.13 红茶应符合 NY/T 780、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.14 薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 海参应符合 NY/T 1514 的规定。
- 2.1.16 鲍鱼应符合 SC/T 3219 的规定。
- 2.1.17 虾仁应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.21 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.22 鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.26 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.27 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 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                                                       |
|------|------------------|------------------------------------------------------------|
| 容 器  | 密封完好，无泄漏、无胀袋     | 取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，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 |
| 性 状  | 具有产品应有的性状        |                                                            |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽        |                                                            |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味及滋味，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，% ≤                 | 60               | GB 5009.3  |
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤ | 6.0(适用于添加食用盐的产品) | GB 5009.44 |
| 铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤     | 0.4              | GB 5009.12 |

|                                  |   |      |             |
|----------------------------------|---|------|-------------|
| 甲基汞 <sup>a</sup> （以 Hg 计），mg/kg  | ≤ | 0.5  | GB 5009.17  |
| 过氧化值 <sup>b</sup> （以脂肪计），g/100g  | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 酸价 <sup>b</sup> （以脂肪计）(KOH)，mg/g | ≤ | 3.0  | GB 5009.229 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg      | ≤ | 5.0  | GB 5009.22  |
| 注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。   |   |      |             |
| a 仅适用于添加水产品产品。                   |   |      |             |
| b 仅适用于添加肉类或坚果籽类的产品。              |   |      |             |

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8950的规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763和GB 31650的规定。

3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以糯米、小米、紫红米、黑米、大黄米中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、白砂糖、红糖、冰糖、西米、黑米、紫米、豌豆、红豆、绿豆、黄豆、青豆、玉米仁、麦仁、芸豆、黍米、蜜枣、紫薯、山药、豆沙、抹茶、绿茶、红茶、薄荷、海参、鲍鱼、虾仁、丹凤牡丹花、坚果籽类（芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、白果、开心果、碧根果、南瓜子、巴旦木、夏威夷果中的一种或几种）、果干（蓝莓干、桂圆干、香蕉干、草莓干、哈密瓜干、柠檬干、菠萝干、椰子干、葡萄干、芒果干、树梅干、橘子干、百香果干、桑葚干、圣女果干、桃子干、猕猴桃干、西瓜干、橙子干、柑橘干、蔓越莓干、红枣、枸杞中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、鹅肉一种或几种）、鸭蛋黄、酿造酱油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、咖喱粉、香辛料（姜、葱、蒜、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香中的几种）中的几种，经预处理、装竹筒成型、蒸煮或不蒸煮、包装、高温杀菌、包装加工而成的竹筒粽子。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》要求，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南怡味源食品有限公司