411706S-2023

卢氏县忆想愁食品加工厂企业标准

Q/LYS 0001S-2023

# 槲包（槲叶粽）

2023-06-17 发布　　2023-06-17 实施

卢氏县忆想愁食品加工厂 发布

# 前　言

本标准由卢氏县忆想愁食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：卢云生。

H N
Q B

# 榔包（榔叶粽）

## 1 范围

本标准规定了榔包（榔叶粽）的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米和/或其它谷类（高粱米、大黄米、小米中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加红枣、红豆、绿豆、芸豆中的一种或几种，经预处理、选料、榔叶包制成型、熟制、冷却、真空包装、高温杀菌加工而成的榔包（榔叶粽）。

## 2 术语和定义

榔包（榔叶粽）为河南省三门峡卢氏县、灵宝具有悠久历史的传统手工制作而成的端午节特色食品，类似粽子，是以糯米和/或其它谷类食品为主要原料，中间裹以（或不裹以）豆类、红枣等，用栗柞树的叶子，经包扎成型加工而成的制品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.6 芸豆应符合 GB 2715 的规定。

3.1.7 红豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 规定。

3.1.8 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 规定。

3.1.9 榔叶应清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

### 3.2 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 | 取适量样品，去除榔叶后，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品特有的气、滋味、无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

### 3.3 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 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素$B_1$，μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 注1：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | | |

### 3.4 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 | 1 | $10^4$ | $10^5$ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群，CFU/g | 5 | 2 | 10 | $10^2$ | GB 4789.3 |
| 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 |
| 注：　a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 | | | | | |

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 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。

## 4 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。型式检验按国家相关规定执行。

# 编制说明

本标准适用于以糯米和/或其它谷类（高粱米、大黄米、小米中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加红枣、红豆、绿豆、芸豆中的一种或几种，经预处理、选料、榔叶包制成型、熟制、冷却、真空包装、高温杀菌加工而成的榔包（榔叶粽）。

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 SB/T 10377《粽子》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。

卢氏县忆想愁食品加工厂

H N
Q B