



412161S-2023



河南国旺食品有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2023

冷冻米制品

2023-07-16 发布

2023-07-16 实施

河南国旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南国旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张晓。

H N
Q B

冷冻米制品

1 范围

本标准规定了冷冻米制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于冷冻米制品，按产品不同可分为炸牛奶（预制）、糍粑。

炸牛奶（预制）：以糯米粉、水为主要原料，添加酵母、小麦淀粉、食用玉米淀粉，经和面压制
成面皮，包入馅料{以白砂糖和小麦粉混合均匀，添加全脂乳粉成馅}、裹面包糠（小麦粉、白砂糖、
酵母、食用盐、植物油、 α -淀粉酶），再经成型、包装、冷冻制成的用于炸制食用的预制产品。

糍粑：以糯米粉、水为主要原料，添加或不添加酵母，经和面压制成面皮，包入馅料{以红糖为原
料，加入以白砂糖、小麦淀粉、大米粉中的一种或几种，添加或不添加醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、
羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种制成}，再经成型、包装、冷冻制成的产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2糯米粉、大米粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4小麦淀粉、食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7面包糠应符合 GB/T 22699 的规定。
- 2.1.8黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.10羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.12醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 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	具有各产品应有的性状	取样品 1 份，置于洁净白瓷盘

色 泽	具有各产品应有的色泽	中，在自然光下，观察性状、色泽、杂质，闻其气味，按标签所示食用方法，温开水漱口，品其滋味
气味和滋味	具有各产品应有的滋味和气味，无异味，无生感，不粘牙，不牙疼	
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
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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；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。

编制说明

本标准适用于冷冻米制品，按产品不同可分为炸牛奶（预制）、糍粑。

炸牛奶（预制）：以糯米粉、水为主要原料，添加酵母、小麦淀粉、食用玉米淀粉，经和面压制面皮，包入馅料{以白砂糖和小麦粉混合均匀，添加全脂乳粉成馅}、裹面包糠（小麦粉、白砂糖、酵母、食用盐、植物油、 α -淀粉酶），再经成型、包装、冷冻制成的用于炸制食用的预制产品。

糍粑：以糯米粉、水为主要原料，添加或不添加酵母，经和面压制面皮，包入馅料{以红糖为原料，加入以白砂糖、小麦淀粉、大米粉中的一种或几种，添加或不添加醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种制成}，再经成型、包装、冷冻制成的产品。

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。

河南国旺食品有限公司