



412770S-2023



河南金硕良田食品有限公司企业标准

Q/HJLS 0001S-2023

蒸煮类糕点

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

河南金硕良田食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金硕良田食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：管盼景。

H N
Q B

蒸煮类糕点

1 范围

本标准规定了蒸煮类糕点的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于蒸煮类糕点，按类别不同可分为：粽子、米糕。

粽子是以糯米为主要原料，添加生活饮用水，添加谷物杂粮【大米、糙米、黑米、红米、紫米、小米、黍米（大黄米）、粳米、大豆、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、豇豆、小麦仁、玉米、燕麦仁中的一种或几种】、白砂糖、赤砂糖、红糖、红枣、蜜枣、坚果籽类仁【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、腰果、巴旦木（扁桃仁）中的一种或几种】、果蔬【荔枝、菠萝、芒果、桃、枇杷、木瓜、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、枸杞、百香果、桂圆、榴莲、紫薯、红薯、山药、玉米粒中的一种或几种】新鲜品或速冻品或其蜜饯、莲子、百合、食用盐、酿造酱油、蛋黄、猪肉、猪油、外购食品馅料【豆沙、果仁馅料、果蔬馅料、肉（猪肉）制品馅料、莲蓉馅料、果仁馅料、沙蓉馅料中的一种或几种】、蜂蜜、糖渍玫瑰（重瓣红玫瑰）、糖渍桂花、糖渍牡丹花（丹凤牡丹花）、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、草拨、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、孜然、葱粉、蒜粉、姜粉的一种或几种】、咖喱粉、十三香（香辛料调味品）、大豆油、味精、鸡精调味料中的一种或几种，经原料预处理、配料、粽叶包制成型、蒸煮、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

米糕是以糯米为主要原料，添加生活饮用水，添加谷物杂粮【大米、糙米、黑米、红米、紫米、小米、黍米（大黄米）、粳米、大豆、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、豇豆、小麦仁、玉米、燕麦仁中的一种或几种】、小麦粉、糯米粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、白砂糖、赤砂糖、红糖、红枣、蜜枣、坚果籽类仁【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、腰果、巴旦木（扁桃仁）中的一种或几种】、果蔬【荔枝、菠萝、芒果、桃、枇杷、木瓜、猕猴桃、樱桃、山楂、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、枸杞、百香果、桂圆、榴莲、紫薯、红薯、山药、玉米粒中的一种或几种】新鲜品或速冻品或其蜜饯、莲子、百合、大豆油、大豆起酥油、猪油、果酱（荔枝、菠萝、芒果、桃、枇杷、木瓜、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、枸杞、百香果中的一种或几种）、蜂蜜、糖渍玫瑰（重瓣红玫瑰）、糖渍桂花、糖渍牡丹花（丹凤牡丹花）、外购食品馅料【豆沙、果仁馅料、果蔬馅料、肉（猪肉）制品馅料、莲蓉馅料、果仁馅料、沙蓉馅料中的一种或几种】中的一种或几种，经原料预处理、配料、成型、蒸煮、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 糯米、谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖、赤砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.4红枣应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5蜜枣应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.6坚果籽类仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7果蔬新鲜品应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8果蔬速冻品应符合 NY/T 2983 或 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.9果蔬蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.10莲子、百合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.15猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.16食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.17蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18糖渍玫瑰（重瓣红玫瑰）、糖渍桂花、糖渍牡丹花（丹凤牡丹花）应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.19香辛料、十三香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21大豆油、大豆起酥油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23鸡精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24粽叶应新鲜、未老化变色、无残损、无病虫害、无霉变、无污染。
- 2.1.25小麦粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.27果酱应符合 GB/T 22474 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，将样品熟制后，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	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

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	≤ 0.45	GB 5009.12
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22

注：*铅指标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平板计数法
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
^b 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30

注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

b 仅适用于添加猪肉、肉（猪肉）制品馅料的产品。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、菌落总数（不适用于非冷冻产品）、大肠菌群（不适用于非冷冻产品）、净含量及允许短缺量。对于非冷冻产品，菌落总数和大肠菌群，检验频率每周一次，如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。

型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于蒸煮类糕点，按类别不同可分为：粽子、米糕。

粽子是以糯米为主要原料，添加生活饮用水，添加谷物杂粮【大米、糙米、黑米、红米、紫米、小米、黍米（大黄米）、稷米、大豆、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、豇豆、小麦仁、玉米、燕麦仁中的一种或几种】、白砂糖、赤砂糖、红糖、红枣、蜜枣、坚果籽类仁【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、腰果、巴旦木（扁桃仁）中的一种或几种】、果蔬【荔枝、菠萝、芒果、桃、枇杷、木瓜、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、枸杞、百香果、桂圆、榴莲、紫薯、红薯、山药、玉米粒中的一种或几种】新鲜品或速冻品或其蜜饯、莲子、百合、食用盐、酿造酱油、蛋黄、猪肉、猪油、外购食品馅料【豆沙、果仁馅料、果蔬馅料、肉（猪肉）制品馅料、莲蓉馅料、果仁馅料、沙蓉馅料中的一种或几种】、蜂蜜、糖渍玫瑰（重瓣红玫瑰）、糖渍桂花、糖渍牡丹花（丹凤牡丹花）、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、草拨、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、孜然、葱粉、蒜粉、姜粉的一种或几种】、咖喱粉、十三香（香辛料调味品）、大豆油、味精、鸡精调味料中的一种或几种，经原料预处理、配料、粽叶包制成型、蒸煮、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

米糕是以糯米为主要原料，添加生活饮用水，添加谷物杂粮【大米、糙米、黑米、红米、紫米、小米、黍米（大黄米）、稷米、大豆、红豆、绿豆、芸豆、豌豆、豇豆、小麦仁、玉米、燕麦仁中的一种或几种】、小麦粉、糯米粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、白砂糖、赤砂糖、红糖、红枣、蜜枣、坚果籽类仁【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、腰果、巴旦木（扁桃仁）中的一种或几种】、果蔬【荔枝、菠萝、芒果、桃、枇杷、木瓜、猕猴桃、樱桃、山楂、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、枸杞、百香果、桂圆、榴莲、紫薯、红薯、山药、玉米粒中的一种或几种】新鲜品或速冻品或其蜜饯、莲子、百合、大豆油、大豆起酥油、猪油、果酱（荔枝、菠萝、芒果、桃、枇杷、木瓜、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、枸杞、百香果中的一种或几种）、蜂蜜、糖渍玫瑰（重瓣红玫瑰）、糖渍桂花、糖渍牡丹花（丹凤牡丹花）、外购食品馅料【豆沙、果仁馅料、果蔬馅料、肉（猪肉）制品馅料、莲蓉馅料、果仁馅料、沙蓉馅料中的一种或几种】中的一种或几种，经原料预处理、配料、成型、蒸煮、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

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》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金硕良田食品有限公司