



412771S-2023



河南金硕良田食品有限公司企业标准

Q/HJLS 0003S-2023

粘豆包

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

粘豆包

1 范围

本标准规定了粘豆包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、糯米粉为原料，添加或不添加食用淀粉（木薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、杂粮粉（红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米、藜麦、苡麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、苦荞、黑麦、大麦中的一种或几种）、紫薯、红薯、山药、红枣、胡萝卜、南瓜、葡萄干、果蔬粉/汁（浆）（西红柿、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、荠菜、红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果中的一种或几种）、白砂糖、赤砂糖、红糖中的一种或几种，加入生活饮用水，经预处理或不预处理、配料、和面、制皮、包馅【以豆类【大豆（黄豆、黑豆、青豆）、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、蚕豆、扁豆、豇豆、鹰嘴豆中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加粮食【糯米、大米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、黑麦仁、小麦胚芽、玉米糝中的一种或几种】、玉米粒、坚果及籽类仁【花生、芝麻、腰果、巴旦木（扁桃）、核桃、南瓜籽、葵花籽、板栗、杏、松子中的一种或几种】、莲子、百合、蜜枣中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、赤砂糖、红糖、肉松、豆沙馅、外购沙蓉馅、外购莲蓉馅料、外购果仁馅料、外购果蔬馅料中的一种或几种，经原料预处理、煮制或蒸制、配料、制馅、成型】、成型、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的粘豆包，本产品为非发酵面米制品。

根据所用原辅料不同，产品分为不同口味的粘豆包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 紫薯、红薯、山药、红枣、胡萝卜、南瓜应新鲜、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 葡萄干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 果蔬粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 果蔬汁（浆）应符合 GB 173254 的规定。

2.1.8 白砂糖、赤砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 豆类、粮食应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 玉米粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 坚果及籽类仁应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.13 莲子、百合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.14 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.15 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.16 外购豆沙馅、外购沙蓉馅、外购莲蓉馅料、外购果仁馅料、外购果蔬馅料应符合 GB/T 21270 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 $\leq$	0.4	GB 5009.12
过氧化值（以脂肪计），g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg $\leq$	5.0	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 $\leq$	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

注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

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。

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

本标准适用于是以小麦粉、糯米粉为原料，添加或不添加食用淀粉（木薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、杂粮粉（红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、苦荞、黑麦、大麦中的一种或几种）、紫薯、红薯、山药、红枣、胡萝卜、南瓜、葡萄干、果蔬粉/汁（浆）（西红柿、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、荠菜、红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果中的一种或几种）、白砂糖、赤砂糖、红糖中的一种或几种，加入生活饮用水，经预处理或不预处理、配料、和面、制皮、包馅{以豆类【大豆（黄豆、黑豆、青豆）、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、蚕豆、扁豆、豇豆、鹰嘴豆中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加粮食【糯米、大米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、黑麦仁、小麦胚芽、玉米糝中的一种或几种】、玉米粒、坚果及籽类仁【花生、芝麻、腰果、巴旦木（扁桃）、核桃、南瓜籽、葵花籽、板栗、杏、松子中的一种或几种】、莲子、百合、蜜枣中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、赤砂糖、红糖、肉松、豆沙馅、外购沙蓉馅、外购莲蓉馅料、外购果仁馅料、外购果蔬馅料中的一种或几种，经原料预处理、煮制或蒸制、配料、制馅、成型】、成型、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的粘豆包，本产品为非发酵面米制品。

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