



413297S-2024



河南省胖硕食品有限公司企业标准

Q/PSS 0003S-2024

爆浆糍粑

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

河南省胖硕食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省胖硕食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王留生。

H N

Q B

爆浆糍粑

1 范围

本标准规定了爆浆糍粑的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米粉为主要原料，添加小麦淀粉（经水烫、冷却）、小麦粉、白砂糖、复配增稠剂（黄原胶、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、食用玉米淀粉、魔芋粉）、生活饮用水经和面做成皮，包入爆浆糍粑馅料【以红糖为主要原料，添加麦芽糖浆、醋酸酯淀粉、玉米淀粉、起酥油、生活饮用水中的多种，经砂锅炒制制成】，经裹浆（以玉米淀粉、白砂糖、生活饮用水为原料调浆）、速冻、包装制成的非即食爆浆糍粑。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.14 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.16 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 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	块状	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，自

色 泽	具有产品应有的色泽	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
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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, %	≤ 45	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注: * 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的规定。

2.5 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。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分含量、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

本标准适用于以糯米粉为主要原料，添加小麦淀粉（经水烫、冷却）、小麦粉、白砂糖、复配增稠剂（黄原胶、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、食用玉米淀粉、魔芋粉）、生活饮用水经和面做成皮，包入爆浆糍粑馅料【以红糖为主要原料，添加麦芽糖浆、醋酸酯淀粉、玉米淀粉、起酥油、生活饮用水中的多种，经砂锅炒制制成】，经裹浆（以玉米淀粉、白砂糖、生活饮用水为原料调浆）、速冻、包装制成的非即食爆浆糍粑。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。

本产品符合 GB 2760 中产品属性为：06.08 冷冻米面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省胖硕食品有限公司

H N
Q B