



413294 S-2025



长葛市岳珂手工汤圆坊企业标准

Q/CYK 0001S-2025

手工汤圆

2025-11-19 发布

2025-11-19 实施

长葛市岳珂手工汤圆坊 发布

前 言

本标准由长葛市岳珂手工汤圆坊提出并负责起草。

本标准主要起草人:岳书伟。

HN

QB

手工汤圆

1 范围

本标准规定了手工汤圆的分类、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，将馅料【黑芝麻、白芝麻、花生仁、核桃仁、腰果仁中的一种或几种，经炒熟、粉碎后添加白砂糖、食用乳化油脂或植物油，经混合搅拌成团状、分馅、冷冻加工而成】入糯米粉中沾满一层薄粉后入凉水湿润后再次滚制糯米粉、手工搓圆（多次重复上述工艺）后成型，再经摆盘、冷冻、分拣、包装、入冻库加工而成的手工汤圆。

根据馅料不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 糯米粉应符合 LS/T 3240 或 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黑芝麻、白芝麻、花生仁、核桃仁、腰果仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用乳化油脂应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.5 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 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	外形完整，大小一致，无破损，无露馅	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，然后按食用方法熟制后，嗅其气味，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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
水分，g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
馅含量，%	20~30	QB/T 8010
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

^a 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注：*该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

定量预包装的产品，应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、净含量及允许短缺量（不适用于计量称重的预包装产品）、水分的检验。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，将馅料【黑芝麻、白芝麻、花生仁、核桃仁、腰果仁中的一种或几种，经炒熟、粉碎后添加白砂糖、食用乳化油脂或植物油，经混合搅拌成团状、分馅、冷冻加工而成】入糯米粉中沾满一层薄粉后入凉水湿润后再次滚制糯米粉、手工搓圆（多次重复上述工艺）后成型，再经摆盘、冷冻、分拣、包装、入冻库加工而成的手工汤圆。

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，作为本企业组织生产、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。

长葛市岳珂手工汤圆坊