



410282S-2025



河南中邻食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2025

糍粑

2025-01-21 发布

2025-01-21 实施

河南中邻食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南中邻食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王正阳。

H N

Q B

糍粑

1 范围

本标准规定了糍粑的分类、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，添加大米粉、糙米粉、粳米粉、大黄米粉、小米粉、小麦粉、全麦粉、玉米粉（面）、食用植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、麦芽糖浆、白砂糖、抹茶粉、黑芝麻、白芝麻、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、 β -胡萝卜素中的一种或几种，经加水 and 面制成面皮，包入或不包入馅料【以红糖、白砂糖、麦芽糖浆、红豆（经预处理、蒸煮、打泥）、绿豆（经预处理、蒸煮、打泥）、果泥/肉/酱（榴莲、苹果、草莓、蓝莓、山楂、芒果中的一种或几种）、蔬菜泥（南瓜、红薯、紫薯、香芋中的一种或几种）、酸奶粉、奶粉（全脂、脱脂）、炼乳、奶酪、可可脂、代可可脂、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种为主要原料，加入或不加入食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、起酥油（棕榈油）中的一种或几种，制成】，裹粉（面包糠）或不裹粉、速冻或冷冻、包装而成的非即食糍粑。

根据是否含馅料，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 糯米粉、大米粉、糙米粉、粳米粉、大黄米粉、小米粉、玉米粉（面）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.9 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.11 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.15聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2.1.16羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.17碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.18焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.19β-胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.20红糖、白砂糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.21红豆、绿豆应符合GB 2715的规定。
- 2.1.22果泥/肉/酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.23蔬菜泥应清洁、卫生无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.24奶粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.25奶粉（全脂、脱脂）应符合GB 19644的规定。
- 2.1.26炼乳应符合GB 13102的规定。
- 2.1.27奶酪应符合GB 5420的规定。
- 2.1.28可可脂、代可可脂应符合GB 9678.2的规定。
- 2.1.29起酥油应符合GB/T 38069的规定。
- 2.1.30面包糠应符合GB 7099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	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，自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
色 泽	具有产品应有的色泽	
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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19（不含馅料产品） 0.45（含馅料产品）	GB 5009.12
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^b ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

^a仅适用于使用油脂调配的产品；

^b仅适用于使用该食品添加剂的产品；

* 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、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，添加大米粉、糙米粉、粳米粉、大黄米粉、小米粉、小麦粉、全麦粉、玉米粉（面）、食用植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、麦芽糖浆、白砂糖、抹茶粉、黑芝麻、白芝麻、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、 β -胡萝卜素中的一种或几种，经加水和面制成面皮，包入或不包入馅料【以红糖、白砂糖、麦芽糖浆、红豆（经预处理、蒸煮、打泥）、绿豆（经预处理、蒸煮、打泥）、果泥/肉/酱（榴莲、苹果、草莓、蓝莓、山楂、芒果中的一种或几种）、蔬菜泥（南瓜、红薯、紫薯、香芋中的一种或几种）、酸奶粉、奶粉（全脂、脱脂）、炼乳、奶酪、可可脂、代可可脂、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种为主要原料，加入或不加入食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、起酥油（棕榈油）中的一种或几种，制成】，裹粉（面包糠）、速冻或冷冻、包装而成的非即食糍粑。

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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品在 GB 2760 中的类别为 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。

河南中邻食品有限公司

QB