



410324S-2025



河南何滋味食品科技有限公司企业标准

Q/HZW 0002S-2025

# 粽子

2025-01-26 发布

2025-01-26 实施

河南何滋味食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南何滋味食品科技有限公司提出。

本标准由河南何滋味食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：何春晨。

H N

Q B

# 粽子

## 1 范围

本标准规定了粽子的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米、小米、紫红米、黑米、大黄米中的一种或几种为主要原料，添加或不添加椰子汁、食用淀粉（绿豆淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、马蹄淀粉中的一种或几种），加入生活饮用水浸泡，添加或不添加谷物杂粮【大米、糙米、香米、高粱米、稷米、麦仁、青稞仁、燕麦仁、荞麦仁、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦仁、小麦胚芽、玉米仁、黄豆、青豆、黑豆、红小豆、绿豆、蚕豆、豌豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆中的一种或几种】、西米（淀粉制品）、白砂糖、红糖、冰糖、食用盐、酿造酱油、味精、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、香辛料粉【八角、花椒、辣椒、麻椒、胡椒、月桂叶（香叶）、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、砂仁、葱粉、蒜粉、姜粉、高良姜中的一种或几种】、咖喱粉、葱、姜、蒜、王守义十三香（香辛料粉）、糖纳红豆（红豆、白砂糖）、糖纳绿豆（绿豆、白砂糖）、花生仁、腰果仁、巴旦木仁、核桃、水果（红枣、葡萄、桃、猕猴桃、蔓越莓、芒果、木瓜、枸杞、苹果、菠萝、梨、哈密瓜、榴莲、芒果、桂圆、荔枝、蓝莓、杨梅、桑葚、火龙果、草莓、椰子中的一种或几种）或其干制品或其蜜饯、铁棍山药、香菇、茶树菇、杏鲍菇、南瓜、胡萝卜、芋头、山楂、板栗、紫薯、莲子、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、关山樱花、豆沙馅料（外购）、红豆馅料（外购）、果仁馅料（外购）、肉禽制品（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、火腿、叉烧）馅料（外购）、蜜豆馅料（外购）、蛋黄馅料（外购）、果蔬馅料（外购）、酸奶汁、鲍鱼汁、抹茶、绿茶、红茶、茉莉花、青茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、普洱、桂花、陈皮、薄荷、鸭蛋黄、牛肉、鸡肉、鸭肉、猪肉、羊肉、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、海参、鲍鱼、虾仁、小龙虾、生活饮用水中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料或不配料、包制成型（装进经清洗、蒸煮后的竹筒或粽叶）、蒸煮、冷却、包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的粽子。

根据所用原辅料不同，产品分为不同类型的粽子。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 糯米、小米、紫红米、黑米、大黄米、谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 椰子汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.5 白砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.9 鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 香辛料粉、王守义十三香（香辛料粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 葱、姜、蒜、铁棍山药、板栗、南瓜、胡萝卜、芋头、山楂、紫薯应清洁、卫生、无腐烂变质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 香菇、茶树菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 花生仁、腰果仁、巴旦木仁、核桃应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 水果应清洁、卫生、无腐烂变质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 水果干制品应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.16 水果蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.17 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.18 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.19 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.20 桂花、陈皮、莲子、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.21 糖纳红豆、糖纳绿豆、豆沙馅料（外购）、红豆馅料（外购）、果仁馅料（外购）、肉禽制品馅料（外购）、蜜豆馅料（外购）、果蔬馅料（外购）、蛋黄馅料（外购）应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.22 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.23 绿茶、红茶、茉莉花、青茶、普洱应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.24 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。
- 2.1.25 鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.26 牛肉、鸡肉、鸭肉、猪肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.27 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 海参、鲍鱼、虾仁、小龙虾应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.29 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.30 竹筒、粽叶应清洁、卫生、无腐烂变质。
- 2.1.31 鲍鱼汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.32 酸奶汁应符合 GB 19302 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
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光

滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味
状态	具有该产品应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜。外表及内部均无肉眼可见异物	

### 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	0.18（其它） 0.45【仅适用于带馅（料）的产品】	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
<sup>a</sup> 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
<sup>a</sup> 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>b</sup> 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
<sup>c</sup> 展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注 1：a 仅适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或加入油脂的产品； b 仅适用于以水产品为馅料的产品； c 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品 注 2：*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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
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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以糯米、小米、紫红米、黑米、大黄米中的一种或几种为主要原料，添加或不添加椰子汁、食用淀粉（绿豆淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、马蹄淀粉中的一种或几种），加入生活饮用水浸泡，添加或不添加谷物杂粮【大米、糙米、香米、高粱米、稷米、麦仁、青稞仁、燕麦仁、荞麦仁、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦仁、小麦胚芽、玉米仁、黄豆、青豆、黑豆、红小豆、绿豆、蚕豆、豌豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆中的一种或几种】、西米（淀粉制品）、白砂糖、红糖、冰糖、食用盐、酿造酱油、味精、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、香辛料粉【八角、花椒、辣椒、麻椒、胡椒、月桂叶（香叶）、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、砂仁、葱粉、蒜粉、姜粉、高良姜中的一种或几种】、咖喱粉、葱、姜、蒜、王守义十三香（香辛料粉）、糖纳红豆（红豆、白砂糖）、糖纳绿豆（绿豆、白砂糖）、花生仁、腰果仁、巴旦木仁、核桃、水果（红枣、葡萄、桃、猕猴桃、蔓越莓、芒果、木瓜、枸杞、苹果、菠萝、梨、哈密瓜、榴莲、芒果、桂圆、荔枝、蓝莓、杨梅、桑葚、火龙果、草莓、椰子中的一种或几种）或其干制品或其蜜饯、铁棍山药、香菇、茶树菇、杏鲍菇、南瓜、胡萝卜、芋头、山楂、板栗、紫薯、莲子、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、关山樱花、豆沙馅料（外购）、红豆馅料（外购）、果仁馅料（外购）、肉禽制品（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、火腿、叉烧）馅料（外购）、蜜豆馅料（外购）、蛋黄馅料（外购）、果蔬馅料（外购）、酸奶汁、鲍鱼汁、抹茶、绿茶、红茶、茉莉花、青茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、普洱、桂花、陈皮、薄荷、鸭蛋黄、牛肉、鸡肉、鸭肉、猪肉、羊肉、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、海参、鲍鱼、虾仁、小龙虾、生活饮用水中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料或不配料、包制成型（装进经清洗、蒸煮后的竹筒或粽叶）、蒸煮、冷却、包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的粽子。

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 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》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。

河南何滋味食品科技有限公司