



410672S-2025

河南东都瀚唐食品科技有限公司企业标准

Q/HDHS 0001S-2025

水晶粽

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

河南东都瀚唐食品科技有限公司 发布

前 言

本文件由河南东都瀚唐食品科技有限公司提出。

本文件由河南东都瀚唐食品科技有限公司负责起草。

本文件主要起草人：马海卫。

H N

Q B

水晶粽

1 范围

本文件规定了水晶粽的术语及定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本文件适用于以糕点预拌粉（小麦淀粉类糕点预拌粉、玉米淀粉类糕点预拌粉、木薯糕点类糕点预拌粉中的一种或几种）为主要原料，添加水，可添加麦芽糖浆、白砂糖、糯米粉、食用淀粉（来源于大米、玉米、高粱、小麦、荞麦、木薯、甘薯、马铃薯、绿豆、蚕豆、豌豆、菱、藕、荸荠中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种制成外皮，包馅或不包馅[馅料是以外购食品馅料（红豆沙馅料、绿豆沙馅料、白芸豆馅料、莲蓉馅料、枣泥馅料、紫薯馅料、茉莉花馅料中的一种或几种）为主要原料、配以果酱（草莓酱、蓝莓酱、苹果酱、玫瑰果酱、芒果酱、樱桃酱、无花果酱中的一种或几种）、茶粉（抹茶粉、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、果干（葡萄干、蓝莓干、蔓越莓干、杏干、桃干、李干、苹果干、菠萝干、香蕉干中的一种或几种）、果脯蜜饯（杏脯、桃脯、蜜枣、话梅中的一种或几种）、山药、山楂、百合、橘皮（陈皮）、茯苓、胖大海、薄荷、桑椹、枸杞、丹凤牡丹花瓣、重瓣红玫瑰花瓣、人参（人工种植 5 年或以下）、库拉索芦荟凝胶、玛咖粉、桃胶、茉莉花、桂花、燕窝、白砂糖、海藻糖、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、亚麻籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、浓缩乳制品（全脂浓缩乳、脱脂浓缩乳、炼乳中的一种或几种）、食用油脂制品（人造奶油、代可可脂、植脂奶油中的一种或几种）、食品用香辛料[辣椒、肉桂、桂皮、花椒、丁香、香叶（月桂叶）、胡椒、八角、孜然、小茴香、姜、大蒜、香茅中的一种或几种]、奶油、复合调味料中的一种或几种，再添加羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、山梨糖醇、食品用香精、乙基麦芽酚、栀子黄、辣椒红、甜菜红、高粱红、山梨酸钾、红曲红、栀子蓝、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐中的一种或几种，经物料预处理、调制、蒸煮],再经粽叶包裹成粽型、真空包装、蒸煮高温杀菌而制成的水晶粽，属于热加工糕点（蒸煮类糕点）。

产品按照配料不同可以分为紫薯类水晶粽、红豆沙类水晶粽、绿豆沙类水晶粽、白芸豆类水晶粽、莲蓉类水晶粽、枣泥类水晶粽、茉莉花类水晶粽。

2 术语及定义

水晶粽是以糕点预拌粉（小麦淀粉类糕点预拌粉、玉米淀粉类糕点预拌粉、木薯糕点类糕点预拌粉中的一种或几种）为主要原料，添加辅料制皮，包馅或不包馅，经粽叶包裹成粽型、真空包装、蒸煮高温杀菌而制成的微黄半透明的水晶粽。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 糕点预拌粉应符合企业标准Q/ZPS 0003 S的规定。

3.1.2 糯米粉应符合DB36/T001的规定。

- 3.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883和GB 15203 的规定。
- 3.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 白砂糖应符合 GB 13104和GB/T 317的规定。
- 3.1.7 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.8 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 3.1.9 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 3.1.10 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 3.1.11 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.12 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.13 浓缩乳制品应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.14 食用油脂制品应符合 GB 15196 的规定。
- 3.1.15 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.16 果干应符合NY/T 1041 的规定。
- 3.1.17 果脯蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 3.1.18 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.19 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.20 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.21 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.22 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.23 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 3.1.24 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 3.1.25 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 3.1.26 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.28 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 3.1.29 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 3.1.30 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.31 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.32 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

- 3.1.33 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.34 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 3.1.35 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 3.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.37 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 3.1.38 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.39 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.40 丹凤牡丹花瓣应符合国家原卫生部《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》(2013 年第 10 号)的规定。
- 3.1.41 重瓣红玫瑰应符合国家原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010 年第 3 号)的规定。
- 3.1.42 人参(人工种植5年或以下)应符合国家原卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(2012年第 17 号)的规定。
- 3.1.43 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部2008年第12号的规定。
- 3.1.44 玛咖粉应符合国家原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(2011 年第 13 号)的规定。
- 3.1.45 桃胶应符合国家卫生健康委2023年第8号的规定。
- 3.1.46 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.47 山药、山楂、百合、橘皮(陈皮)、茯苓、胖大海、薄荷、桑椹应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.48 茉莉花应符合 DBS45/079 的规定。
- 3.1.49 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 3.1.50 粽叶应清洁卫生、无污染、无病虫害、无霉变、无污染。

3.2 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
表面形态	粽角端正, 扎线松紧适当, 无明显露角、粽体无明显无外露	从样品中取出粽子, 倒入一洁净盘子中, 自然光下用肉眼观察表面形态、色泽、状态, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有产品应有的正常色泽, 微黄半透明	
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味, 无异味	

状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	
----	-----------------------	--

3.3 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/100 g	≤ 55.0	GB 5009.3
总糖 (以转化糖计), %	≤ 45.0	GB/T 20977
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100 g	≤ 0.15	GB 5009.227
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
栀子黄 ^b , g/kg	≤ 0.9	GB 5009.149
叶绿素铜钠盐 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
<p>^a 仅限于配料中添加油脂的产品。</p> <p>*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>^b 仅限添加该食品添加剂的产品检测。</p> <p>添加剂使用原则同一功能且具有数值型最大使用量的 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>		

3.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求, 按照GB 4789.26规定的方法。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8950的规定。

3.7 其它要求

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；药食两用物质及新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

4 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B



410194S-2024



郑州品味坊食品工业有限公司企业标准

Q/ZPS 0003S-2024

糕点预拌粉

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

郑州品味坊食品工业有限公司 发布

Q/ZPS 0003S-2024

前 言

本标准由郑州品味坊食品工业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜志广。

H N

Q B

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、糯米粉、粘米粉、大米粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、马铃薯雪花全粉中的一种或几种为主要原料，根据产品品种的不同，添加全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、黑全麦粉、黑麦粉、小麦粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、添加果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种）、米粉（糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、紫米粉中的一种或几种）、玉米粉、黑芝麻粉、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、三聚磷酸钠）、全脂奶粉、脱脂奶粉、乳清粉、乳粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、乳酸菌（菌种：德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌中的一种或几种）、魔芋粉、谷朊粉、红糖、精幼砂糖、白砂糖（粉）、食用盐、食用发酵小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、香辛料（黑胡椒、白胡椒粉、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、赤藓糖醇、麦芽糖醇、海藻糖、乳粉、 β -胡萝卜素、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食用椰子（椰蓉）、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、抹茶粉、咖啡粉、青汁粉、大麦苗粉、可可粉、仙草粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食用葡萄糖、麦芽糖、葡萄糖浆粉、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、小麦胚、芝麻、食品用香精、红曲米、食品添加剂{聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、 α -环状糊精、焦磷酸钠、柠檬酸、富马酸、维生素 C、改性大豆磷脂、酶制剂[α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）的一种或几种]、D-异抗坏血酸钠、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、刺槐豆胶、果胶、卡拉胶、明胶、黄原胶、决明胶、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、酒石酸氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的一种或几种）、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）中的一种或几种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉、适用于蛋糕、糕点的加工。

Q/ZPS 0003S-2024

根据产品主要原料的不同，可将糕点预拌粉分为：小麦粉类糕点预拌粉、米粉类糕点预拌粉、玉米淀粉类糕点预拌粉、小麦淀粉类糕点预拌粉、糖类糕点预拌粉、谷朊粉类糕点预拌粉、马铃薯雪花全粉类糕点预拌粉、木薯淀粉类糕点预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11 苦荞粉、青稞粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、粘米粉、大米粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、籼米粉、紫米粉、黑米粉、黑芝麻粉、麦芽粉、食用发酵小麦粉、紫薯粉和香芋粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.15 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.16 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.17 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.23 香辛料(白胡椒粉、洋葱粉)应符合 GB/T 15691 和 GB/T 12729.1 的规定。
- 2.1.24 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.25 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.26 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

Q/ZPS 0003S-2024

- 2.1.27 肉桂粉应符合 GB/T15691 的规定
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.31 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.32 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.33 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34 海藻酸丙二醇酯应符合 GB1886.226 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.37 葡萄糖浆粉应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 精炼植物油(大豆油)应符合 GB 2716 和 GB/T1535 的规定。
- 2.1.39 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.40 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.41 食用椰子(椰蓉)应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.42 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.43 精幼砂糖应符合 QB/T 4564 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.44 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.45 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.46 绿茶粉应符合 DB32/T 751 的规定。
- 2.1.47 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.48 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.49 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.50 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.51 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.52 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.53 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.54 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.55 果蔬粉(南瓜粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、蓝莓粉、红枣粉、胡萝卜粉、番茄粉、甜菜粉)应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.56 仙草粉应清洁、卫生、无霉变, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.57 乙酰化单、双甘油酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.58 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)应符合 GB 25554 的规定。

Q/ZPS 0003S-2024

- 2.1.59 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.60 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.61 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.62 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.63 海藻糖应符合 GB/T 23525 的规定。
- 2.1.64 红糖应符合 T/CNFIA110 的规定。
- 2.1.65 硬脂酰乳酸钠 (SSL) 应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.66 硬脂酰乳酸钙 (CSL) 应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.67 全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.68 食用小麦麸 (麸皮或麸粉) 应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.69 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.70 薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.71 小麦胚和小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.72 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.73 鸡蛋蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.74 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.75 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.76 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.77 决明胶应符合 GB 31619 的规定。
- 2.1.78 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.79 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.80 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.81 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.82 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.83 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.84 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.85 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.86 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.87 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.88a-淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.89 半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.90 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。
- 2.1.91 葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。

Q/ZPS 0003S-2024

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州品味坊食品工业有限公司

H N

Q B

编制说明

本文件适用于以糕点预拌粉（小麦淀粉类糕点预拌粉、玉米淀粉类糕点预拌粉、木薯糕点类糕点预拌粉中的一种或几种）为主要原料，添加水，可添加麦芽糖浆、白砂糖、糯米粉、食用淀粉（来源于大米、玉米、高粱、小麦、荞麦、木薯、甘薯、马铃薯、绿豆、蚕豆、豌豆、菱、藕、荸荠中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种制成外皮，包馅或不包馅[馅料是以外购食品馅料（红豆沙馅料、绿豆沙馅料、白芸豆馅料、莲蓉馅料、枣泥馅料、紫薯馅料、茉莉花馅料中的一种或几种）为主要原料、配以果酱（草莓酱、蓝莓酱、苹果酱、玫瑰果酱、芒果酱、樱桃酱、无花果酱中的一种或几种）、茶粉（抹茶粉、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、果干（葡萄干、蓝莓干、蔓越莓干、杏干、桃干、李干、苹果干、菠萝干、香蕉干中的一种或几种）、果脯蜜饯（杏脯、桃脯、蜜枣、话梅中的一种或几种）、山药、山楂、百合、橘皮（陈皮）、茯苓、胖大海、薄荷、桑椹、枸杞、丹凤牡丹花瓣、重瓣红玫瑰花瓣、人参（人工种植 5 年或以下）、库拉索芦荟凝胶、玛咖粉、桃胶、茉莉花、桂花、燕窝、白砂糖、海藻糖、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、亚麻籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、浓缩乳制品（全脂浓缩乳、脱脂浓缩乳、炼乳中的一种或几种）、食用油脂制品（人造奶油、代可可脂、植脂奶油中的一种或几种）、食品用香辛料[辣椒、肉桂、桂皮、花椒、丁香、香叶（月桂叶）、胡椒、八角、孜然、小茴香、姜、大蒜、香茅中的一种或几种]、奶油、复合调味料中的一种或几种，再添加羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、山梨糖醇、食品用香精、乙基麦芽酚、栀子黄、辣椒红、甜菜红、高粱红、山梨酸钾、红曲红、栀子蓝、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐中的一种或几种，经物料预处理、调制、蒸煮],再经粽叶包裹成粽型、真空包装、蒸煮高温杀菌而制成的水晶粽，属于热加工糕点（蒸煮类糕点）。

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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》和SB/T 10377《粽子》制定本标准，作为企业组织生产、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。

河南东都瀚唐食品科技有限公司