



411393S-2025

郑县张师傅食品有限公司企业标准

Q/JZSF 0001S-2025

八宝饭

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

郑县张师傅食品有限公司 发布

前言

本标准由郑县张师傅食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑县张师傅食品有限公司。

本标准主要起草人：连子豪、张朋朋、买乐飞、张守鹏、付首静。

H N

Q B

八宝饭

1 范围

本标准规定了八宝饭的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米为主要原料，添加大米、薏米、粳米、小米中的一种或几种，辅以白砂糖、植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、红米、黑米、紫米、红豆、绿豆、芸豆、黍米、蜜枣、玉米、花生、黑芝麻、红枣、核桃仁、糙米、大黄米、燕麦米、青稞、黑麦仁、玉米粒、豌豆、红芸豆、青豆、紫薯、葡萄干、菠萝干、蔓越莓干、黄桃干、黑加仑干、枸杞、山药、板栗仁、花生仁、莲子、瓜籽仁（南瓜子仁、葵花子仁）、豆沙、糖玫瑰酱、果脯（苹果、桃、梨）丝中的一种或几种，经清洗、浸泡、拌制、分装、蒸制、冷却、杀菌、包装、冷藏的八宝饭。

根据配料不同，可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原料和辅料要求

- 2.1.1 糯米、粳米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 红米应符合 LS/T 3270 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.6 薏米：应符合 LS/T 3112 的规定。
- 2.1.7 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.15 紫米、芸豆、黍米、紫薯、青稞、黑麦仁、玉米粒、红芸豆、青豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 葡萄干、菠萝干、蔓越莓干、黄桃干、黑加仑干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.18 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.19 枸杞应符合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

- 2.1.20 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.21 核桃仁、板栗仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.24 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.25 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.26 瓜子仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 豆沙：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.28 玫瑰酱、果脯丝：应符合 GB14884 的规定。
- 2.1.29 山楂糕：应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.30 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品，倒入洁净烧杯或白瓷盘中，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。
性状	具有产品应有的性状	
滋味和气味	具有产品应有的气味、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
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: 样品采样及处理按 GB4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、菌落总数、大肠菌群的检验。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为主要原料，添加大米、薏米、粳米、小米中的一种或几种，辅以白砂糖、植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、红米、黑米、紫米、红豆、绿豆、芸豆、黍米、蜜枣、玉米、花生、黑芝麻、红枣、核桃仁、糙米、大黄米、燕麦米、青稞、黑麦仁、玉米粒、豌豆、红芸豆、青豆、紫薯、葡萄干、菠萝干、蔓越莓干、黄桃干、黑加仑干、枸杞、山药、板栗仁、花生仁、莲子、瓜籽仁（南瓜子仁、葵花子仁）、豆沙、糖玫瑰酱、果脯（苹果、桃、梨）丝中的一种或几种，经清洗、浸泡、拌制、分装、蒸制、冷却、杀菌、包装、冷藏的八宝饭。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标食品安全国家标准 2762 的规定。

郑县张师傅食品有限公司