



411322S-2026



濮阳市麦香坊食品有限公司企业标准

Q/PMXF 0002S-2026

爆浆糍粑

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

濮阳市麦香坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市麦香坊食品有限公司提出。

本标准起草单位：濮阳市麦香坊食品有限公司。

本标准主要起草人：张飞。

H N

Q B

爆浆糍粑

1 范围

本标准规定了爆浆糍粑的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米粉、饮用水为主要原料，添加赤砂糖、白砂糖、食用淀粉、复配乳化剂（植物油、蒸馏单、双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、卡拉胶、焦磷酸二氢二钠）、复配增稠乳化剂（黄原胶、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、玉米淀粉）中的一种或多种，经和面做成皮，包入爆浆糍粑馅料【以红糖、白砂糖中的一种或多种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、麦芽糖浆、醋酸酯淀粉、玉米淀粉、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、芝麻中、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、起酥油中的一种或几种，制成】，经裹浆或不裹浆（以玉米淀粉、白砂糖、生活饮用水为原料调浆，或裹面包糠）、冷冻或速冻、包装制成的非即食爆浆糍粑（冷冻米面制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 糯米粉应符合LS/T 3240的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 赤砂糖、白砂糖、红糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.4 食用淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.5 复配乳化剂、复配增稠乳化剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。
- 2.1.7 麦芽糖浆应符合GB 15203的规定。
- 2.1.8 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.9 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.10 红豆、绿豆应符合GB 2715的规定。
- 2.1.11 果泥/肉/酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.12 蔬菜泥应清洁、卫生无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.13 酸奶粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.14 奶粉（全脂、脱脂）应符合GB 19644的规定。
- 2.1.15 炼乳应符合GB 13102的规定。
- 2.1.16 奶酪应符合GB 5420的规定。
- 2.1.17 可可脂、代可可脂应符合GB 9678.2的规定。

2.1.18 芝麻应符合GB 19300的规定。

2.1.19 起酥油应符合GB 15196的规定。

2.1.20 面包糠应符合GB 7099的规定。

2.2 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

2.3 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, %	≤ 45.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
磷酸盐[以磷酸根(PO_4^{3-})计] ^a , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于配料中添加磷酸盐食品添加剂的产品面皮部分检测。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

2.5 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、水分、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、饮用水为主要原料，添加赤砂糖、白砂糖、食用淀粉、复配乳化剂（植物油、蒸馏单、双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、卡拉胶、焦磷酸二氢二钠）、复配增稠乳化剂（黄原胶、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、玉米淀粉）中的一种或多种，经和面做成皮，包入爆浆糍粑馅料【以红糖、白砂糖中的一种或多种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、麦芽糖浆、醋酸酯淀粉、玉米淀粉、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、芝麻中、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、起酥油中的一种或几种，制成】，经裹浆或不裹浆（以玉米淀粉、白砂糖、生活饮用水为原料调浆，或裹面包糠）、冷冻或速冻、包装制成的非即食爆浆糍粑（冷冻米面制品）。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。

濮阳市麦香坊食品有限公司

QB