



411327S-2026



河南省初禾食品有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2026

榭坠（榭叶粽子）

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

河南省初禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省初禾食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程佳佳。

H N

Q B

槲坠（槲叶粽子）

1 范围

本标准规定了槲坠（槲叶粽子）的术语和定义、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，添加谷物杂粮、果蔬或其干制品或其蜜饯、坚果籽类仁、外购馅料、猪肉、牛肉、鸡肉、水产、水产制品、花胶、莲子、橘皮（陈皮）、桂圆、枸杞子、玉竹、百合、桂花、党参、黄芪、黄精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、五香粉调味料、复合调味料、酿造酱油、蚝油、鱼露、蚝汁、腐乳、豆豉、黄豆酱、甜面酱、味精、食糖、淀粉糖、酵母抽提物、水产调味品、料酒、米酒、果醋、食用植物油、食用动物油脂、蛋制品中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或两种，经预处理、选料、槲叶包制成型、熟制、沥水、冷却、包装、高温杀菌、冷冻或不冷冻、加工而成的槲坠（槲叶粽子）。

根据所用辅料不同，产品分类不同。

2 术语和定义

槲坠（槲叶粽子）为河南省平顶山市鲁山县具有悠久历史的传统手工制作而成的端午节特色食品，类似粽子，是以糯米和/或其它谷类食品为主要原料，中间裹以（或不裹以）豆类、肉禽类、蜜饯等馅料，用槲栎树的叶，经包扎成型加工而成的制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 坚果籽类仁应符合 GB 19300 的规定。

3.1.4 外购馅料应符合 GB/T 21270 的规定。

3.1.5 猪肉、牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

3.1.6 水产应符合 GB 2733 的规定。

3.1.7 水产制品、花胶应符合 GB 10136 的规定。

3.1.8 果蔬应无污染、无腐烂、无变质

3.1.9 果蔬干制品应清洁、卫生、无污染、无杂质。

3.1.10 果蔬蜜饯应符合 GB 14884 的规定。

3.1.11 莲子、橘皮（陈皮）、桂圆、枸杞子、玉竹、百合、桂花、黄精应清洁卫生、无污染、无杂质。

3.1.12 党参、黄芪应符合卫健委 2023 年第 9 号的规定。

3.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.14 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 3.1.15 香辛料或其粉、五香粉调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.17 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.18 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 3.1.19 豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.21 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.22 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.24 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.25 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.26 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 3.1.27 果醋应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.28 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.29 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.30 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.31 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.32 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.33 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.34 榭叶应清洁、卫生、无污染、无杂质。

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
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品，去除榭叶后，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，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	
气味与滋味	具有糯米、榭叶应有的香气与滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25（仅适用于添加动物性食品、坚果籽类食品或添加油脂的产品）	GB 5009.227
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 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
霉菌，CFU/g	≤	150			GB 4789.15
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 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，添加谷物杂粮、果蔬或其干制品或其蜜饯、坚果籽类仁、外购馅料、猪肉、牛肉、鸡肉、水产、水产制品、花胶、莲子、橘皮（陈皮）、桂圆、枸杞子、玉竹、百合、桂花、党参、黄芪、黄精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、香辛料或其粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、五香粉调味料、复合调味料、酿造酱油、蚝油、鱼露、蚝汁、腐乳、豆豉、黄豆酱、甜面酱、味精、食糖、淀粉糖、酵母抽提物、水产调味品、料酒、米酒、果醋、食用植物油、食用动物油脂、蛋制品中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或两种，经预处理、选料、榭叶包制成型、熟制、沥水、冷却、包装、高温杀菌、冷冻或不冷冻、加工而成的榭坠（榭叶粽子）。

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。

河南省初禾食品有限公司

QB