



411771S-2026



光山县张山糍粑店企业标准

Q/GZS 0001S-2026

糍粑

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

光山县张山糍粑店 发布

前 言

本标准由光山县张山糍粑店提出并起草。

本标准主要起草人：王银花。

H N
Q B

糍粑

1 范围

本标准规定了糍粑的分类、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，经清洗、浸泡、沥干、蒸制、捶打成型、冷却、切块、制不制皮，包入或不包入馅料【以食糖、淀粉糖、豆类（熟制）、板栗（熟制）、坚果籽类制品、抹茶粉、重瓣红玫瑰、蛋黄/咸蛋黄、果蔬泥/肉/酱、水果干、酸奶粉、奶粉（全脂、脱脂）、炼乳、奶酪、可可脂、代可可脂、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种为主要原料，加入或不加入食用淀粉，制成】、包装而成的非即食糍粑。

根据是否含馅料，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 板栗、坚果籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.7 重瓣红玫瑰应清洁、卫生、无污染，无杂质。
- 2.1.8 蛋黄/咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 果蔬泥/肉/酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.10 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.11 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.12 奶粉（全脂、脱脂）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.14 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.15 可可脂、代可可脂应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.16 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 食用淀粉应符合 GB 31637 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
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 0.19（不含馅料产品） 0.45（含馅料产品）	GB 5009.12
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 仅适用于添加坚果籽类的产品，脂肪含量低的原料，如板栗除外； * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 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。

2.5 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。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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为主要原料，经清洗、浸泡、沥干、蒸制、捶打成型、冷却、切块、制不制皮，包入或不包入馅料【以食糖、淀粉糖、豆类（熟制）、板栗（熟制）、坚果籽类制品、抹茶粉、重瓣红玫瑰、蛋黄/咸蛋黄、果蔬泥/肉/酱、水果干、酸奶粉、奶粉（全脂、脱脂）、炼乳、奶酪、可可脂、代可可脂、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种为主要原料，加入或不加入食用淀粉，制成】、包装而成的非即食糍粑。

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，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。

光山县张山糍粑店