辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0177S-2019 号

Q/SHLL

沈阳好利来食品有限公司企业标准

Q/SHLL 0003S—2019

代替：Q/SHLL 0003S-2016

粽　子

已备案的企业标准中食品安全相关内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的，该备案自动废止。

2019－04－23 发布　　2019－06－06 实施

沈阳好利来食品有限公司　发布

前　言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据SB/T 10377-2004《粽子》制订，其它质量指标根据实际值制订。

本标准代替 Q/SHLL 0003S-2011《粽子》，与原标准的差异：

——修改了前言；

——增加了粽子原料种类；

——增加了规范性引用文件；

——修改理化指标中脂肪、铅的限量标准；

——删减了农药残留限量。

本标准由沈阳好利来食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：洪亮。

本标准所代替历次版本发布情况为：

——Q/SHLL 0003S-2019

粽 子

1 范围

本标准规定了粽子的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以糯米为主要原料，中间裹以（或不裹）枣蓉馅、红豆沙馅、板栗、花生、大豆、玉米、薏苡仁、豌豆、黑豆、大麦仁、红豆、绿豆、黑米、紫米、猪肉、牛肉、鸡肉、玫瑰花馅料（重瓣红玫瑰）、茉莉花馅料、咸鸭蛋黄、芝士等原料，拌入或不拌入大豆油、花生油、酱油、味精、白砂糖、姜、柠檬、蛋液、香油、黑胡椒、胡椒粉、白酒、料酒、食用盐、番茄酱、辣椒酱、十三香等香辛料，用粽叶包扎成型，经水煮至熟的、采用或不采用速冻、真空包装制成的粽子产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 1352 大豆

GB 1354 大米

GB/T 1532 花生

GB 1534 花生油

GB 1535 大豆油

GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准

GB 2715 粮食卫生标准

GB 2721 食用盐

GB 2749 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准分析方法

GB 5144 无公害食品 咸鸭蛋

GB 5420 食品安全国家标准 干酪

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 7091 黑胡椒

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8233 芝麻油

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 10004 包装塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB/T 10460 豌豆

GB/T 10461 小豆

GB/T 10462 绿豆

GB/T 11760 裸大麦

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 18186 酿造酱油

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

GB/T 19696 地理标志产品 平阴玫瑰

GB/T 21270 食品馅料

GB/T 21725 天然香辛料 分类

GB/T 22369 甜玉米罐头

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 20822 固液法白酒

GB/T 29370 柠檬

GB/T 30383 生姜

DB46/T33 胡椒粉

NY/T 832 黑米

NY/T 956 番茄酱

NY/T 1070 辣椒酱

SB/T 10377 粽子

SB/T 10416 调味料酒

SB/T 10577 熟制板栗和仁

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第123号《食品标识管理规定》

《中华人民共和国药典》（2015年版）

3 术语和定义

SB/T 10377确立的术语和定义适用于本标准。

4 产品分类

4.1 产品按生产工艺不同分为：有馅类、无馅类、混合类。

4.1.1 有馅类：指生产过程中有包馅工艺的粽子。

4.1.2 无馅类：指生产过程中只使用一种主原料裹成的粽子。

4.1.3 混合类：指生产过程中有二种以上主原料混合工艺且没有包馅工艺的粽子。

4.2 产品按不同的保存方式分为：新鲜类、速冻类、真空包装类。

4.2.1 新鲜类：指未经速冻或真空包装处理，在常温下贮存和销售的粽子。

4.2.2 速冻类：指煮后经速冻工艺处理并在-18℃条件下冷冻和销售的粽子。

4.2.3 真空包装类：指经真空包装和灭菌工艺处理并以真空包装方式贮存和销售的粽子。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

5.1.2 大豆：应符合 GB 2715 和 GB 1352 的规定。

5.1.3 糯米、紫米：应符合 GB 2715 和 GB 1354 的规定。

5.1.4 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。

5.1.5 花生油：应符合 GB 1534 的规定。

5.1.6 大豆油：应符合 GB 1535 的规定。

5.1.7 猪肉、牛肉：应符合 GB 2707 的规定。

5.1.8 酱油：应符合 GB 18186 的规定。

5.1.9 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。

5.1.10 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

5.1.11 蛋液：应符合 GB 2749 的规定。

5.1.12 咸鸭蛋：应符合 GB 5144 的规定。

5.1.13 水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.14 香油：应符合 GB 8233 的规定。

5.1.15 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

5.1.16 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。

5.1.17 红小豆：应符合 GB 2715 和 GB/T 10461 的规定。

5.1.18 绿豆：应符合 GB 2715 和 GB/T 10462 的规定。

5.1.19 板栗：应符合 SB/T 10577 的规定。

5.1.20 豌豆：应符合 GB 2715 和 GB/T 10460 的规定。

5.1.21 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

5.1.22 白酒：应符合 GB/T 20822 的规定。

5.1.23 枣蓉馅、红豆沙馅、紫薯馅、莲蓉馅：应符合 GB/T 21270 的规定。

5.1.24 柠檬：应符合 GB/T 29370。

5.1.25 姜：应符合 GB 30383 的规定。

5.1.26 胡椒粉：应符合 DB46/T33 的规定。

5.1.27 黑米：应符合 GB 2715 和 NY/T 832 的规定。

5.1.28 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。

5.1.29 大麦仁：应符合 GB 2715 和 GB/T 11760 的规定。

5.1.30 薏苡仁：应符合 GB 2715 和《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。

5.1.31 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合 GB/T 19696 的规定。

5.1.32 十三香等香辛料：应符合 GB/T 21725 和 GB/T 15691 的规定。

5.1.33 粽叶（苇叶）：应无污染，不得使用有毒、有害的物质处理。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项　目	要　求
色　泽	剥去粽叶，粽体米粒呈浅酱色（不放酱油的粽体呈所用物料应有的色泽），馅料具有所用物料相应的色泽，有光泽。
组织形态	粽角端正，包装完整，真空包装不胀包、不漏气。
滋、气味	糯而不烂，咸甜适中，具有粽叶、糯米及其它物料固有的香味，不得有酸败、发霉、发馊等异味。
杂　质	粽子内外无杂质，无生虫及其它外来污染物。

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项　目		指　标		
		有馅类		无馅类（混合类）
		肉馅粽子	非肉馅粽子	
干燥失重/(%)	≤	65		
蛋白质/(%)	≥	2.0	——	——
脂肪/(%)	≤	25.0	——	——
过氧化值*（以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25		
砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5		
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.4		
黄曲霉毒素B_1/（μg/kg）	≤	5.0		
注：*仅适用于以动物性食品或坚果类为主要馅料的产品。				

5.4 微生物指标

5.4.1 真空包装类粽子应符合商业无菌的要求。

5.4.2 新鲜粽子和速冻类粽子微生物指标应符合表 3 规定。

表3 微生物指标

项目		指标	
		新鲜类	速冻类
菌落总数/（CFU/g）	≤	50 000	10 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	110	
霉菌/（CFU/g）	≤	50	
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）		不得检出	

5.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.6 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.7 食品添加剂

5.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.9 生产加工过程

应符合GB 14881的规定及其他卫生要求的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

取以销售包装计的样品一件，先目测表面形态，再按包装上标明的食用方法进行复热后剥去粽叶将粽子置于清洁的白瓷盘中，目测色泽及表面杂质，然后以餐刀剖开分别用目测、鼻嗅和口尝检查其组织形态、气味与滋味。

6.2 标签、净含量检验

取以销售包装计的样品一件，先查标签，除应符合GB 7718的要求外，还应符合本标准8.1的要

求。将待检测粽子剥去粽叶，用最少分度值为0.1g的秤，称取净含量并记录。

6.3 理化检验

6.3.1 样品处理

测试干燥失重、蛋白质、脂肪时，应将整只粽子全部捣烂，取混合均匀的样品。

6.3.2 干燥失重检验

按GB 5009.3中直接干燥法测定。

6.3.3 蛋白质

按GB 5009.5方法测定

6.3.4 脂肪

按GB/T 5009.6方法测定

6.3.5 过氧化值

按GB/T 5009.37规定的方法进行。

6.3.6 砷

按GB 5009.11规定进行。

6.3.7 铅

按GB 5009.12规定进行。

6.3.8 黄曲霉毒素 B_1

按GB/T 18979规定进行。

6.4 微生物指标检验

6.4.1 菌落总数

按GB 4789.2方法测定。

6.4.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3-2003方法测定。

6.4.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验

6.4.4 致病菌

按GB 4789.4、4789.5、4789.10规定的方法检验。

6.4.5 真空包装类微生物指标

按GB/T 4789.26方法测定。

7 检验规则

7.1 入库检验

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

7.2 组批与抽样

每班次生产的同一品种的粽子为一个检验批。在成品库内抽样，每批不应少于12只，其中3只用于测感官、净含量，3只用于理化及有害物质检验，3只用于微生物检验。

7.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

出厂检验项目：新鲜类和真空包装类粽子为：感官指标、净含量；速冻类粽子为：感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本标准要求规定的全部项目。

7.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一亦应进行型式检验：

a)产品定型投产时；

b)停产 3 个月以上恢复生产时；

C)原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d)检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

e)供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f)国家食品安全监督管理部门提出要求时。

7.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格。若有不合格项时，可在同批产品中加倍对不合格项进行复检，以复检结果为准，微生物指标不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标志、标签按GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定执行。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191的规定。除了粽叶没有另外包装的粽子，应在每个容器的显著位置标上产品标签。

8.2 包装

包装形式分为散装、盒装、袋装和箱装。耐蒸煮复合膜、袋应符合GB/T 10004规定；其他内外包装材料应符合国家食品包装材料的规定。销售包装必须完整、封口牢固、不易散包。

8.3 运输

运输要用专用车，车内保持清洁、干燥、卫生，并做好防晒、防淋工作，不得与其他物品或有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。速冻粽子应使用冷藏食品车运输，冷藏厢在运输途中必须保持-15℃以下，但交货后应尽快降至-18℃及以下。装卸时应小心轻放，严禁重压。

8.4 贮存

产品贮存和销售过程中应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。产品在贮存和销售过程中不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀、易挥发的物品或其他杂物一起存放，不得与地面、墙面接触，间隔应在20cm以上。

速冻类粽子应贮存在-18℃以下的库房中，保质期为12个月；真空包装类粽子的库温应控制在常温，保质期为120天；新鲜粽子0-10℃保质期为3天。