

ICS 67.060  
X 11

Q/JYF

海南省食品安全企业标准

Q/JYF 0003S—2025  
代替 Q/JYF 0003S—2024

粽子

2024-12-20 发布

2025-01-20 实施

文昌金椰坊食品有限公司

发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/JYF 0003S—2024《粽子》。

本标准与Q/JYF 0003S—2024相比，主要变化如下：

——删除了产品分类。

本标准由文昌金椰坊食品有限公司提出。

本标准由文昌金椰坊食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄奋、周俏琳、郑珊英。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/JYF 0003S—2024。

# 粽子

## 1 范围

本标准规定了粽子的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以糯米、猪肉、咸鸭蛋黄为主要原料，添加或不添加椰汁、斑兰汁、酱油、老抽、排骨酱、烤肉酱、食用盐、味精、鸡精、蚝油、五香粉、十三香、白砂糖、玉米油、料酒、白酒、蒜头、生姜、玉米淀粉、海鲜酱、柱候酱等，经配制，用水清洗后的粽叶包扎成型，经水煮、冷却、包装、杀菌、冷却、外包装等生产工艺制成的粽子的生产控制、检验和贮运等环节。

## 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/T 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.10 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 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB/T 8885 食用玉米淀粉  
 GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合  
 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 30383 生姜  
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
 GH/T 1194 大蒜  
 NY/T 490 椰子果  
 SB/T 10371 鸡精调味料  
 SB/T 10416 调味料酒  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 DBS46/ 004 海南省食品安全地方标准 香露兜叶（粉）  
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 产品分类

#### 3.1 斑兰蛋黄肉粽

以糯米、椰汁、咸鸭蛋黄、猪肉、斑兰汁、酱油、蒜头、食盐、鸡精调味料、味精、蚝油、白砂糖、食用玉米淀粉、白酒、枸杞、胡椒粉、香辛料等为原料，经配制，用水清洗后的粽叶包扎成型，经水煮、冷却、包装、杀菌、冷却、外包装等生产工艺制成的粽子。

#### 3.2 猪肉蛋黄粽

以糯米、椰汁、咸鸭蛋黄、猪肉、酱油、蒜头、食盐、鸡精调味料、味精、蚝油、白砂糖、食用玉米淀粉、白酒、枸杞、胡椒粉、香辛料等为原料，经配制，用水清洗后的粽叶包扎成型，经水煮、冷却、包装、杀菌、冷却、外包装等生产工艺制成的粽子。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 糯米：应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.2 猪肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.3 咸鸭蛋黄：应符合 GB 2749 的要求。
- 4.1.4 椰汁：以符合 NY/T 490 要求的椰子果榨汁。
- 4.1.5 斑兰汁：以符合 DBS46/ 004 要求的香露兜叶（斑兰叶）榨汁。
- 4.1.6 酱油、老抽：应符合 GB2717 的要求。
- 4.1.7 排骨酱、烤肉酱：应符合 GB 31644 的要求。
- 4.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.9 味精：应符合 GB2720 的要求。
- 4.1.10 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的要求。

- 4.1.11 五香粉：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.12 十三香：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.13 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.14 玉米油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.15 料酒：应符合 SB/T 10416 的要求。
- 4.1.16 白酒：应符合 GB 2757 的要求。
- 4.1.17 蒜头：应符合 GH/T 1194 的要求。
- 4.1.18 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.1.19 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的要求。
- 4.1.20 海鲜酱：
- 4.1.21 柱候酱：
- 4.1.22 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.23 粽叶(茄冬叶)：按生产工艺要求进行处理，处理过程中不得使用有毒有害物质。
- 4.1.24 水：应符合 GB 5749 的要求。

#### 4.2 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
性 状	粽角端正，扎线松紧适度，无明显露角，粽体无外露	取以销售包装计的样品一件，检查性状，剥去粽叶将粽子置于清洁的白磁盘中，在自然光下观察色泽及杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	剥去粽叶，粽体表面呈粽叶浅绿色光泽，馅料具有所用物料相应的色泽，有光泽	
滋味与气味	糯而不烂，咸甜适口，具有粽叶、糯米及其他物料固有的香味，不得有酸败、发霉、发馊等异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

#### 4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行测定。

#### 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

#### 6 检验规则

##### 6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

##### 6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样量不得少于10个最小独立包装，抽样重量不少于1kg，5个最小独立包装用微生物限量检验，余下用于感官检查和理化指标检验及留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

##### 6.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

##### 6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中规定的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

##### 6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

## 7 标志、包装、运输、贮存和保质期

### 7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 7.2 包装

包装材料采用符合 GB/T 10004 的塑料复合膜或 GB 4806.7 的食品接触用塑料制品,其他内外包装材料应符合有关食品卫生标准要求,产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。包装形式分为散装、盒装、袋装和箱装。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,严禁与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风的仓库内,仓库周围应无异气污染,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 8 保质期

在符合上述贮存条件下,产品保质期按包装上标示的保质期执行。

---