

Q/SYSP

广西寿源食品有限公司企业标准

Q/SYSP 0001S—2024

壮乡寿源粽

2024 - 06 - 26 发布

2024 - 07 - 26 实施

广西寿源食品有限公司 发布

前 言

本文件参照GB/T 1.1—2020《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。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西寿源食品有限公司提出并起草。

本文件适用于广西寿源食品有限公司（地址：广西河池市金城江区职教路26号河池市职业教育中心学校机电大楼12楼）和广西现代职业技术学院（地址：广西壮族自治区河池市金城西路02号）生产。

本文件主要起草人：岑华、俸嘉潞、叶秉高、李媛媛、卢绍迎、赵健茗、刘青淼、黄晓媛、李曙恒、陈彦霖、潘珊珊、何小蓉。

本文件于2024年6月26日发布，2024年7月26日实施。

壮乡寿源粽

1 范围

本文件规定了壮乡寿源粽的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产过程卫生要求、检验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以河池市内生产的糯米和（或）其他谷物类食物等为主要原料，添加或不添加其他辅料（详见第4章），经原辅料选择、预处理、洗米、腌米、包馅、成型、粽叶修剪、蒸煮、冷却、真空包装、杀菌等工艺制成的粽子。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 191 包装储运图示标志
- GB 1353 玉米
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1534 花生油
- 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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
 GB/T 10462 绿豆
 GB/T 11761 芝麻
 GB/T 11766 小米
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GH/T 1029 板栗
 GH/T 1172 姜
 NY/T 1067 食用花生
 SB/T 10371 鸡精调味品
 SB/T 10416 调味料酒
 SB/T 10651 咸鸭蛋黄

3 术语和定义

SB/T 10377界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

壮乡寿源粽

以产地为河池市内的糯米和（或）其他谷物类食物等为主要原料，添加各种馅料调味，用粽叶包裹和辅以扎线扎成三角锥形或枕头形，按照特定工艺煮熟制成的产品。

4 产品分类

4.1 按产品口味分类

4.1.1 芝麻花生赤小豆肉粽

主要原料为河池糯米，馅料为猪肉、芝麻、花生、赤小豆等。

4.1.2 芝麻花生肉粽

原料为河池糯米，主要馅料为猪肉、芝麻、花生。

4.1.3 香糯板栗牛肉粽

原料为河池糯米，主要馅料为牛肉、板栗。

4.1.4 小米板栗牛肉粽

原料为河池糯小米，主要馅料为牛肉、板栗。

4.1.5 玉米板栗牛肉粽

原料为河池糯米，主要馅料为牛肉、板栗、玉米。

4.1.6 墨米板栗肉粽

原料为河池墨米，主要馅料为猪肉、板栗。

4.1.7 墨米绿豆肉粽

原料为河池墨米，主要馅料为猪肉、绿豆。

4.1.8 香糯排骨粽

原料为河池糯米，主要馅料为排骨。

4.1.9 香糯板栗肉松粽

原料为河池糯米，主要馅料为板栗、肉松。

4.1.10 咸鸭蛋粽

原料为河池糯米，主要馅料为咸鸭蛋。

4.1.11 蛋黄鲜肉粽

原料为河池糯米，主要馅料为五花肉、蛋黄。

4.1.12 豆沙粽

原料为河池糯米，主要馅料为豆沙。

4.1.13 香糯板栗粽

原料为河池糯米，主要馅料为五花肉、板栗。

4.1.14 小米板栗粽

原料为河池糯小米，主要馅料为五花肉、板栗。

4.1.15 玉米板栗粽

原料为河池糯米，主要馅料为五花肉、板栗、玉米。

4.2 按生产工艺分类

4.2.1 肉馅类

以河池糯米或糯小米为主要原料，中间裹以经调制入味的猪肉、板栗、绿豆、墨米、火麻等馅料，用粽叶包裹，再以扎线包扎成型，水煮至熟而成的制品。

4.2.2 非肉馅类

以河池糯米或糯小米为主要原料，中间裹以豆沙、芝麻、蜜枣等馅料，用粽叶包裹，再以扎线包扎成型，水煮至熟而成的制品。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 糯米和其他谷物类

应符合GB/T 1354、GB 2715、GB 2763.1的规定。

5.1.2 猪肉(五花肉、排骨)、牛肉

应符合GB 2707、GB 31650的规定。

5.1.3 糯小米

应符合GB/T 11766、GB 2763.1的规定。

5.1.4 玉米

应符合GB 1353的规定。

5.1.5 绿豆

应符合GB/T 10462的规定。

5.1.6 其他豆类

真菌毒素限量应符合GB 2761、污染物限量应符合GB 2762、农药最大残留限量应符合GB 2763、GB763.1的规定，符合国家相关标准要求及有关规定。

5.1.7 板栗

应符合GH/T 1029的规定。

5.1.8 果仁

应符合GB 19300的规定。

5.1.9 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

5.1.10 蛋黄

应符合SB/T 10651的规定。

5.1.11 花生油

应符合GB/T 1534的规定。

5.1.12 姜

应符合GH/T 1172的规定。

5.1.13 酱油

应符合GB 2717的规定。

5.1.14 料酒

应符合SB/T 10416的规定。

5.1.15 鸡精

应符合SB/T 10371的规定。

5.1.16 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.17 粽叶

应清洁、无霉变、无毒无害，符合国家相关标准要求和有关规定。

5.1.18 扎线

应清洁、无毒无害，符合国家相关标准要求及有关规定。

5.1.19 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.20 其他原辅料

应符合相关国家标准的规定。

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 | 粽体应具有所有物料相应的色泽 |
| 滋味与气味 | 糯而不烂，咸甜适口，具有粽叶、糯米及其它物料固有的香味，无异味 |
| 组织形态 | 粽角端正，扎线松紧适当，无破损，无夹生，无霉变 |
| 杂 质 | 无杂质 |

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|--|---------------|
| 水分/ (g/100 g) | ≤ 65.0 |
| 蛋白质/ (g/100 g) | ≥ 4.0 |
| 脂肪 ^a / (g/100 g) | ≤ 17.5 |
| 酸价 ^b (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) | ≤ 5 |
| 过氧化值 ^b (以脂肪计) / (g/100 g) | ≤ 0.25 |
| 铅 (以Pb计) / (mg/kg) | ≤ 0.4 |
| 其他污染物限量 | 应符合GB 2762的规定 |
| ^a 不适用于非肉馅粽子、无馅类粽子和混合类粽子产品。 ^b 仅适用于配料中添加油脂或肉类、坚果类原料的产品，速冻产品酸价项目不适用。 | |

5.4 微生物限量

5.4.1 真空包装类产品应符合商业无菌的要求。

5.4.2 速冻类产品应符合表3的规定。

5.4.3 其他类产品应符合表4的规定。

表3 速冻类产品微生物限量

| 项 目 | 采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示） | | | |
|--|-------------------------|---|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 1 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25 g | — |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| 注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。 | | | | |

表4 其他类产品微生物限量

| 项 目 | 采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示） | | | |
|--|-------------------------|---|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| 霉菌 ≤ | 150 | | | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25 g | — |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| 注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。 | | | | |

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相关标准和有关规定。

6.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官检验

取以销售包装计的样品一件，检查表面形态，再按包装上标明的食用方法进行复热后剥去粽叶，并将粽子置于清洁的白磁盘中，在自然光下观察色泽及表面杂质，然后以餐刀剖开分别用目测、鼻嗅和口尝检查其组织形态、气味和滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 样品处理

测试相关项目时，应将整只粽子全部捣烂，取混合均匀的样品进行测试。

8.2.2 水分

按GB 5009.3中直接干燥法的规定进行。

8.2.3 蛋白质

按GB 5009.5的规定进行。

8.2.4 脂肪

按GB 5009.6的规定进行。

8.2.5 酸价

按GB 5009.229的规定进行。

8.2.6 过氧化值

按GB 5009.227的规定进行。

8.2.7 铅

按GB 5009.12的规定进行。

8.2.8 其他污染物

按GB 2762的规定进行。

8.3 微生物限量

8.3.1 样品处理

样品剥去粽叶后的主体，采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

8.3.2 菌落总数

按GB 4789.2的规定进行。

8.3.3 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法的规定进行。

8.3.4 霉菌

按GB 4789.15的规定进行。

8.3.5 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定进行。

8.3.6 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法的规定进行。

8.3.7 商业无菌

按GB 4789.26的规定进行。

9 检验规则

9.1 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产日期或同一班次，在同一条生产线上加工的同品种的产品为检验批。

9.2 抽样方法

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

9.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为感官要求、水分、商业无菌（或菌落总数、大肠菌群）、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 每年应对产品进行二次型式检验，出现下列情况之一时亦应进行型式检验

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

9.4.2 型式检验项目 5.2、5.3、5.4 和 6.2 规定的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品为合格。

9.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件规定时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果若有不符合本文件规定时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本文件规定时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件规定时，则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标签上标示食用方法。

10.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品标准的规定。

10.2.2 包装容器应有足够的支撑强度；耐蒸煮复合膜、袋应符合 GB/T 10004 的规定。

10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染并符合有关标准，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运；速冻产品运输工具的厢内温度应保持 -15°C 以下，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

10.3.2 装卸产品时不应丢甩、撞击和挤压，产品不应直接接触地面。

10.4 贮存

10.4.1 应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风，有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的库房内；周围环境无毒、无害、无污染源；堆放时应离地、离墙 20 cm；堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

10.4.2 真空包装类粽子应在常温下贮存；速冻类产品应在 -18°C 以下条件下贮存，温度波动要求控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内；其他类产品应在常温或冷藏条件下贮存。

10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输和贮存条件，未开封的情况下，小米类粽子常温或冷藏条件下保质期为100 d，其他糯米类粽子常温或冷藏条件下保质期为180 d，速冻类粽子产品保质期为365 d。