Q/HZT

四川洪州调味品有限公司企业标准

Q/HZT0002S-2026

汤圆粉

2026-05-20 发布　　2026-05-25 实施

四川洪州调味品有限公司　发布

目　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　技术要求 2
4　技术要求 2
5　检验规则 3
6　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 3

前　言

本公司参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》标准，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则　第 1 部分：标准的结构和编写》要求，起草了《汤圆粉》标准。

本标准由四川洪州调味品有限公司提出。

本标准起草单位：四川洪州调味品有限公司。

本标准主要起草人：蒲显泰。

汤圆粉

1 范围

本标准规定了汤圆粉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章规定的产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

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 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GGB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定

GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定

GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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》

3 产品分类

3.1 产品分为汤圆用粉、叶儿粑用粉。

3.1.1 汤圆用粉

以糯米为原料，经清洗、浸泡、水磨、挤压、喷雾干燥、筛选、包装而成的汤圆粉。

3.1.2 叶儿粑用粉

以糯米、大米为原料，经清洗、浸泡、水磨、挤压、喷雾干燥、筛选、包装而成的叶儿粑粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
色泽	具有本产品固有的色泽	将适量样品置于清洁的白瓷盘中，在充足的自然光线下，采用目测方法观察其色泽、组织形态/性状、杂质；采用鼻嗅和口尝方法检查滋味和气味。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状，无粘结、无虫蛀	
滋味与气味	具有本产品固有的气味和滋味，无酸味、霉味和其它异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
烹调性	煮熟后口感不粘、不牙碜，柔软爽口	

4.3 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
水分/（g/100g）	≤	14	GB 5009.3
粗细度		全部通过80目筛，留存在100目筛的不超过10%	GB/T 5507
含沙量/（g/100g）	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物/（g/kg）	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计)（以KOH计）/（mg/100g）	≤	100	GB/T 5510
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.19	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.2	GB 5009.15
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B_1/（μg/kg）	≤	10	GB 5009.22

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.7 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、粗细度、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a）产品定型时；

b）当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

c）出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d）停产 3 个月以上恢复生产时；

e）国家食品安全监督机构提出要求时；

5.3.2 型式检验项为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1L（不低于 4 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2KG（不低于 8 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。