

Q/FYLQ

阜阳市梁全食品有限公司食品安全企业标准

Q/FYLQ0003S—2026

汤圆粉（糯米粉）



2026-01-26发布

2026-02-02实施

阜阳市梁全食品有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，贯彻执行强制性国家标准GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB2763《食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量》，并结合本产品特点进行编写。

本标准由阜阳市梁全食品有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：马俊

本标准于2026年1月首次发布。



汤圆粉（糯米粉）

1 范围

本标准规定了汤圆粉（糯米粉）的术语和定义、要求、食品添加剂、食品生产加工过程中的卫生要求、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章术语和定义中规定的产品的生产、销售、检验。

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 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 5009.12 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/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- 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 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22427.5 淀粉细度测定
- 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
- 国家市场监督管理总局令2023年第70号令《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2009第123号令《食品标识管理规定》
- 国家市场监督管理总局令第31号（2020）《食品召回管理办法》



3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 汤圆粉（糯米粉）

以糯米为原料，经浸泡、清洗、磨粉、过筛、包装等工艺加工而成的汤圆粉（糯米粉）（以下简称糯米粉产品）。



4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 糯米：应符合GB/T 1354、GB 2715的规定。

4.1.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.1.3 其它原辅料：应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921及相关公告的规定并不得添加非食用物质。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	随机抽取适量样品置于白色容器中，在自然光、无异味处，目测其色泽；嗅其气味；观察组织状态和杂质，并品尝滋味。
滋味与气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
组织形态	无结块、无霉变	
杂质	无正常视力可见的杂质	

4.3 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
水分/(g/100g) ≤	50.0	GB 5009.3
粗细度/（20目通过率） ≥	95.0	GB/T 22427.5
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1/(μg/kg) ≤	10.0	GB 5009.22
其他真菌毒素限量	应符合GB 2761及相关公告的规定	
其他污染物限量	应符合GB 2762及相关公告的规定	
农药最大残留限量	应符合GB 2763及相关公告的规定	
注：其它理化指标应符合相关法律法规的规定。		

4.4 净含量允差

应符合国家市场监督管理总局令2023年第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定，并按JJF 1070中规定的方法测定。

5 食品添加剂

本产品未使用任何食品添加剂。

6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122的规定。

7 检验规则

7.1 检验分类

7.1.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、粗细度，检验合格产品方可出厂。

7.1.2 型式检验

7.1.2.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产时，每年进行一次检验；
- b) 当原料来源发生可能影响产品质量的改变时；
- c) 停产六个月以上，恢复生产时；
- d) 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

7.1.2.2 型式检验项目包括本标准第4章除4.1外的全部内容。

7.2 组批与抽样

7.2.1 由同一班次、同一品种、同一条生产线、同一规格的产品为一批。

7.2.2 在同一批的产品中抽样随机抽取不少于 50 袋、抽样数量不少于 5kg、混样后平均分成两份，一份用于检验，一份用于留样备查。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判定该批产品为合格品或该次型式检验结论为合格品；

7.3.2 检验项目中有一项或一项以上检验指标不符合本标准规定时，可在同批次产品中双倍抽样或用于留样备查，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。



8.2 标签

产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的的规定。

8.3 包装

产品包装应密封良好，包装材料应符合相应安全标准和有关规定。

8.4 运输

运输工具应保持清洁，卫生、不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装运输。运输时盖帆布等遮盖物品，防潮、防雨、防暴晒。

8.5 贮存

产品应贮存在清洁、通风、阴凉、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品同处贮存。

9 保质期

在本标准规定的贮运条件下，产品保质期根据产品外包装标签标识为准。

