



410302S-2026



宁陵县荣发食品有限公司企业标准

Q/NRS 0001S-2026

# 年糕

2026-02-03 发布

2026-02-03 实施

宁陵县荣发食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由宁陵县荣发食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟令辉。

H N

Q B

# 年糕

## 1 范围

本标准规定了年糕的分类、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米(经浸泡、粉碎)或大米粉为主要原料,添加或不添加果蔬粉、谷物杂粮粉、薯类粉(紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种)、食用淀粉、白砂糖、红糖、食用盐、大麦苗粉、生活饮用水中的一种或几种,经混合或不混合、蒸料、成型、冷却、分切(或不分切)、穿串或不穿串、包装、杀菌(或不杀菌)、装箱、常温或冷冻储存的年糕(非即食)。

根据原辅料不同,分为不同产品。

## 2 术语和定义

### 年糕

以大米(经浸泡、粉碎)或大米粉为主要原料,添加或不添加其他原料,经蒸制、成型、冷却、包装等工艺制成的。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 大米粉应符合 NY/T 1512 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.4 谷物杂粮粉、薯类粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.8 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.10 大麦苗粉应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。

### 3.2 感官要求

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
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品,倒入一洁净瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,按食用方法熟制后品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	

杂 质	无正常视力可见外来异物	
-----	-------------	--

### 3.3 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
酸度, °T	≤ 2.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

注:1、\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 3.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 4 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大米(经浸泡、粉碎)或大米粉为主要原料,添加或不添加果蔬粉、谷物杂粮粉、薯类粉(紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种)、食用淀粉、白砂糖、红糖、食用盐、大麦苗粉、生活饮用水中的一种或几种,经混合或不混合、蒸料、成型、冷却、分切(或不分切)、穿串或不穿串、包装、杀菌(或不杀菌)、装箱、常温或冷冻储存的年糕(非即食)。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

宁陵县荣发食品有限公司

H N

Q B