



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23500—XXXX

代替 GB/T 23500—2009

## 元宵质量通则

General quality for Yuanxiao

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布



## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原辅料要求 .....	1
5 技术要求 .....	1
5.1 感官要求 .....	1
5.2 理化指标 .....	2
5.3 净含量 .....	2
6 试验方法 .....	2
6.1 感官检查 .....	2
6.2 理化指标的检验 .....	2
6.3 净含量 .....	3
7 检验规则 .....	3
7.1 组批 .....	3
7.2 抽样 .....	3
7.3 出厂检验 .....	3
7.4 型式检验 .....	3
7.5 判定规则 .....	3
8 包装、运输及贮存 .....	4
8.1 包装 .....	4
8.2 运输 .....	4
8.3 贮存 .....	4
9 销售 .....	4
参考文献 .....	5



## 前 言

本文件按照 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 23500—2009《元宵》，与 GB/T 23500—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了术语和定义（见第3章，2009年版的第3章）；
- 更改了原辅料要求（见第4章，2009年版的4.1）；
- 更改了感官要求、理化指标和净含量（见5.1、5.2、5.3，2009年版的4.2、4.3、4.6）；
- 删除了卫生指标（见2009年版的4.4）；
- 删除了食品添加剂（见2009年版的4.5）；
- 更改了试验方法（见第6章，2009年版的第5章）；
- 更改了检验规则（见第7章，2009年版的第6章）；
- 更改了标签、包装、运输、贮存（见第9章，2009年版的第7章）；
- 增加了销售（见第9章）。

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。

本文件由中国商业联合会提出并归口。

本文件起草单位：哈尔滨老鼎丰食品有限公司、北京稻香村食品有限责任公司、广东广益科技实业有限公司、上海海融食品科技股份有限公司、新疆麦趣尔冷冻食品有限公司、三全食品股份有限公司、运城市福同惠食品有限公司、延边伟业食品有限公司、咀香园健康食品（中山）有限公司、长春中之杰食品有限公司、江苏南通凯缘食品科技有限公司、福建省国鼎检测技术有限公司、广州质量监督检测研究院、上海华测品标检测技术有限公司、广州检验检测认证集团有限公司、上海市质量监督检验技术研究院、烟台富美特信息科技股份有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、中国食品工业协会、全联烘焙业公会、北京焙烤食品糖制品协会、天津市焙烤食品糖制品工业协会、陕西省烘焙行业协会、中国商业联合会。

本文件主要起草人：曹卫平、孙鹏、梁展韬、黄海瑚、李刚、朱香杰、刘跃、李红伟、吴洁伊、吴昊、陆凯冬、李厚标、冼燕萍、柴平海、蒋宇明、王毕悦、陶庆会、魏立立、张辉、康黎娜、李奇、高树山、张鉴、鲁振、郭亚萍、孙金生。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009年首次发布为 GB/T 23500—2009；
- 本次为第一次修订。



# 元宵质量通则

## 1 范围

本文件规定了元宵的原辅料要求、技术要求、检验规则、包装、运输、贮存和销售，描述了相应的试验方法。

本文件适用于元宵的生产、检验和销售。

本文件不适用于现制现售的元宵。

## 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/T 317 白砂糖

GB/T 1354 大米

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 23780 糕点质量检验方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 元宵 Yuanxiao

经制馅，并浸水（或喷水），通过手工或机械方式，在生糯米等谷物粉中反复滚粘加工而成，以在元宵节食用为主要的传统节日食品。

## 4 原辅料要求

4.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.2 生糯米应符合 GB/T 1354 的规定。

4.3 其他原辅料应符合国家标准、行业标准等相关标准和有关规定。

## 5 技术要求

### 5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该品种应有色泽
滋味与气味	具有该品种应有的滋味与气味，无异味
组织形态	外形基本圆正，皮层薄厚均匀，不露馅，无裂口，无霉变
杂质	无正常视力可见异物

## 5.2 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	指标
总糖/ (g/100 g) $\leq$	46.0
水分/ (g/100 g) $\leq$	50.0
馅料含量 <sup>a</sup> / % $\geq$	23.0
<sup>a</sup> 单个样品测定允许负偏差 2%。	

## 5.3 净含量

预包装食品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 6 试验方法

### 6.1 感官检查

将样品置于清洁、干燥的白色器皿中，在自然光条件下，目测其形态、色泽，检查有无异物，用刀剖开后，观察其内部组织及杂质，嗅其气味。

### 6.2 理化指标的检验

#### 6.2.1 总糖

按 GB/T 23780 规定的方法测定。

#### 6.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 6.2.3 馅料含量测定

6.2.3.1 检验设备：感量为 0.1 g 的电子天平。

6.2.3.2 检验方法：在随机抽样的样品中，取样品 6 个，用电子天平（6.2.3.1）称净重后，剥离元宵皮与馅芯，称取馅芯总质量，按公式（1）计算：



$$X = \frac{m}{m_1} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- $X$  —— 馅料含量；
- $m$  —— 元宵馅质量，单位为克（g）；
- $m_1$  —— 元宵总质量，单位为克（g）。

以 6 个样品算术平均值计。

6.2.3.3 精密度：在重复性条件下获得的 2 次独立测定结果的绝对差值不应超过算术平均值的 10%。

### 6.3 净含量

按 JJF 1070 有关的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

### 7.2 抽样

从每批成品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样需求。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验的项目包括感官要求、净含量。

7.3.2 每批产品应按照本文件的规定进行检验，检验符合本文件要求后方可出厂。

### 7.4 型式检验

7.4.1 每年应对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一的应进行型式检验：

- 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) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.4.2 型式检验项目包含第 5 章规定的全部项目。

### 7.5 判定规则

#### 7.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。出厂检验如有不合格项目，可再次抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

#### 7.5.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目，可再次抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

## 8 包装、运输及贮存

### 8.1 包装

8.1.1 应保证产品在运输、销售过程中的食品安全。

8.1.2 包装材质应符合相关国家标准或行业标准的规定。

8.1.3 包装应符合 GB 23350 的规定要求。

### 8.2 运输

运输工具应清洁、卫生；运输过程应防雨、防潮、防晒，不应与有毒、有害、有刺激性味道物品混装。

### 8.3 贮存

成品应贮存在清洁、卫生、通风、阴凉、干燥的仓库内，不应与有毒、有害、有刺激性味道的物品混存，并防止阳光直接照射。

## 9 销售

散装产品应在清洁、通风、阴凉的环境中销售。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
-