

团 体 标 准

T/XMSSAL 0170—2026

供厦食品 碗仔粿

Food for Xiamen Wan zai guo

2026-07-24 发布

2026-07-24 实施

厦门市食品安全工作联合会 发 布

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。

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市食品药品质量检验研究院、厦门市翔安区市场监督管理局、厦门市翔安区张鹭云小吃店、厦门市同安区柯记味源小吃店、厦门市食品安全工作联合会、普识（厦门）检测认证有限公司。

本文件主要起草人：赖彩如、施冰、胡伟明、林文俊、陈敏芳、林雅梅、刘安薯、柯朝明、吕进兴、张金亮、林奇彰。



引 言

“碗仔粿”是闽南话对油葱粿的俗称。农历七月半，厦门都有以咸米粿拜祭先祖的民俗，在咸米粿的基础上演变成了当今柔韧芳香的油葱粿。油葱粿可以冷吃、温吃、热吃，各具风味，食用时切块吃，搭配适量的酱料和佐料吃起来更美味可口。

油葱粿在厦门有文字记载已有百年左右的历史，上世纪四十年代，厦门大街小巷就开始出现不少“油葱粿”的身影。每年的农历二三月至清明、立夏期间，清凉爽口的油葱粿销路尤其好。当时最有名气的要数思明西路的“木金油葱粿”和海后路海关边的王奕然的“海关贡仔油葱粿”。

如今的油葱粿已经成为厦门一道特色的传统风味美食，1998年被认定为福建名小吃。

供厦食品 碗仔粿

1 范围

本文件规定了供厦食品 碗仔粿的术语和定义、要求、包装、标签标识、运输和贮存。
本文件适用于第3章定义的碗仔粿。

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 1354 大米
GB/T1355 小麦粉
GB/T 1532 花生
GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
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 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验
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 4789.33 食品安全国家标准 食品微生物学检验 粮食制品采样和检样处理
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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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 5009.28	食品安全国家标准	食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫残留量的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准	食品中赭曲霉毒素A的测定
GB 5009.121	食品安全国家标准	食品中脱氢乙酸及其钠盐的测定
GB 5009.182	食品安全国家标准	食品中铝的测定
GB 5009.189	食品安全国家标准	食品中米酵菌酸的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
GB 5009.275	食品安全国家标准	食品中硼酸的测定
GB/T 5461	食用盐	
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品
GB 7099	食品安全国家标准	糕点、面包
GB/T 8937	食用动物油脂	猪油
GB 10136	食品安全国家标准	动物性水产制品
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 21126	小麦粉与大米粉及其制品中甲醛次硫酸氢钠含量的测定	
GB 31607	食品安全国家标准	散装即食食品中致病菌限量
GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料
GB/T 34321	食用甘薯淀粉	
NY/T 1512	绿色食品	生面食、米粉制品
QB/T 8006	年糕	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

碗仔粿 wan zai guo

以粳米、水为主要原料，经浸泡、制浆后，加入食用碱（碳酸钠或碳酸氢钠）和食盐，搅拌均匀后倒入小碗，添加或不添加猪肉馅、鹌鹑蛋、干香菇、干贝、干虾仁、牡蛎干等辅料，经旺火蒸制而成的米制品。

注：食用时搭配或不搭配面糊、油葱、蒜蓉、沙茶酱、花生酱、甜辣酱、辣椒酱、辣椒油、花生碎、萝卜酸、芫荽等佐料。

3.2

猪肉馅 minced pork

以肥瘦相间的猪肉为主要原料，添加或不添加荸荠、豆薯（白地瓜）、食盐、味精、白砂糖、地瓜粉、五香粉等辅料，混合搅匀备用。

3.3

面糊 batter

以小麦粉或粘米粉、水为主要原料，添加或不添加鸭蛋、食盐、味精、酱油等辅料调味，经调糊、熟化而成的面糊。

3.4

油葱 scallion oil

红葱头去头尾，横向切薄圆片，食用油低温慢炸，制作成金黄酥脆的油葱酥和浓香红葱油。

3.5

萝卜酸 sour radish

白萝卜切薄片，经食盐腌制脱水去除苦涩，加白醋、白糖调配制成酸甜爽口、质地脆嫩的小菜。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 粳米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.1.4 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。。
- 4.1.6 猪肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.7 鹌鹑蛋、鸭蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.8 干贝、干虾仁、牡蛎干：应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.9 干香菇：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.10 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.11 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.12 粘米粉：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.13 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.14 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.15 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.16 地瓜粉：应符合 GB/T 34321 的规定。
- 4.1.17 沙茶酱、花生酱、甜辣酱、辣椒酱、辣椒油：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.18 食用油：食用植物油应符合 GB 2716 的规定，食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.1.19 干辣椒、五香粉：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.20 白醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.21 荸荠、豆薯、茼蒿、红葱头、蒜头、白萝卜：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.22 其他原料均应符合相关国家标准或行业标准的规定。

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
外观	粿体完整，形如碗状	取适量样品置于白色、洁净瓷盘中，在自然光下肉眼观察外观、色泽和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
色泽	粿面油亮，呈米黄色	
滋味、气味	粿质柔韧有弹性，爽滑咸香，无异味	
杂质	外表及内部无正常视力可见的外来杂质	

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	备 注
水分/（g/100g）	≤75.0	GB 5009.3	—
酸度/（° T）	≤2.0	GB 5009.239	采用QB/T 8006
米酵菌酸/（μg/kg）	不得检出	GB 5009.189	—

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，同时符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法	备 注
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.12	采用GB 2762
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.2	GB 5009.11	采用NY/T 1512
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.2	GB 5009.15	采用NY/T 1512
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤0.02	GB 5009.17	采用NY/T 1512

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定，同时符合表4的规定。

表 4 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法	备 注
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤2.0	GB 5009.22	参考(EU) 2023/915和台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
总黄曲霉毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ /（μg/kg）	≤4.0	GB 5009.22	
赭曲霉毒素 A/（μg/kg）	≤2.0	GB 5009.96	

4.6 微生物指标

应符合 GB 31607 的规定，同时符合表 5 的规定。

表 5 微生物指标

项 目	限 量	检验方法	备 注
大肠菌群/（CFU/g）	≤100	GB 4789.2	参考GB 7099
霉菌/（CFU/g）	≤150	GB 4789.15	采用GB 7099
沙门氏菌/（/25g）	0	GB 4789.4	采用GB 31607
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	≤20	GB 4789.10	参考香港地区《食品微生物含量指引》
蜡样芽胞杆菌/（CFU/g）	≤1 000	GB 4789.14	

注：样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.33执行。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，食品添加剂重点检测项目见附录 A 中表 A.1。

4.8 其他指标

不得添加非食用物质，其他重点检测项目见附录A中表A. 2。

5 包装、标签标识、运输和贮存

5.1 包装

包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。包装应密封完好，防止污染、霉体破损、失水干缩。

5.2 标签标识

应标识生产日期和保质期，标识“超过保质期不得食用”。保质期在24小时内的产品，生产日期应标年月日时。

5.3 运输

短途运输可在常温条件下进行，运输时间不超过2h；运输时间超过2h时，宜采用低温冷藏运输。

5.4 贮存

产品在销售环节应保温贮存、陈列销售，贮存环境应清洁卫生、无异味；消费者购买后建议2小时内食用完毕，口感风味更佳；若无法在2小时内及时食用，未开封产品应置于0℃~4℃条件下冷藏贮存；食用前应充分复热，确保食品中心温度达到70℃以上后方可食用；开封后超过2小时未食用的应予以废弃，不得留存食用。

附录 A
(规范性)
重点检测项目

A.1 食品添加剂重点检测项目

食品添加剂重点检测项目见表A.1。

表 A.1 食品添加剂重点检测项目

项 目	指 标	检验方法	备 注
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）/（g/kg）	不得使用	GB 5009.28	GB 2760
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）/（g/kg）	不得使用	GB 5009.28	
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）/（g/kg）	不得使用	GB 5009.121	
糖精钠（以糖精计）/（g/kg）	不得使用	GB 5009.28	
二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠（以二氧化硫残留量计）/（g/kg）	不得使用	GB 5009.34	
硫酸铝钾，硫酸铝铵（干样品，以 Al 计）/（mg/kg）	不得使用	GB 5009.182 第一法	

A.2 其他重点检测项目

其他重点检测项目见表A.2。

表 A.2 其他重点检测项目

项 目	指 标	检验方法	备 注
硼砂（以硼酸计）/（g/kg）	不得检出	GB 5009.275	食品整治办〔2008〕3 号
甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）/（g/kg）	不得检出	GB/T 21126	

参 考 文 献

- [1] 食品整治办〔2008〕3号 全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》的通知
 - [2] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
 - [3] 香港地区《食品微生物含量指引》
 - [4] Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006
-

