



中华人民共和国国家标准

GB/T 23500—2025

代替 GB/T 23500—2009

元宵质量通则

General quality for yuanxiao

2025-01-24 发布

2026-08-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

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。