

品名: 天问礼品粽背标

盒型: /

日期: 2026-04-09 设计比例: 1:1

字体大小规范

成品尺寸:

360mm(宽) × 190mm(高)

材质:

/

工艺:

/

常规内容最小高度: 2mm

净含量最小高度: 6mm

条形码最小宽度: 28mm

字体高度: > 2mm

字体高度: > 6mm

条形码宽度: 30mm

设计文件

版本号 (Version number): 250321 - V3

食品名称: 天问礼品粽 (粽子/草木灰咸鸭蛋)

品种	产品类别	规格	配料表
老大黑猪五花肉粽子	真空包装类, 含肉类	200克×1	糯米、饮用水、黑猪五花肉(≥33%)、酿造酱油(含焦糖色)、白砂糖、食用盐、鲜味宝(固态复合调味料)(含5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠)、调味料酒
老大双蛋黄黑猪肉粽子	真空包装类, 含肉类	200克×1	糯米、饮用水、猪五花肉(≥23%)、咸鸭蛋(≥6%、2枚)、酿造酱油(含焦糖色)、白砂糖、食用盐、鲜味宝(固态复合调味料)(含5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠)、调味料酒
酱香黑猪肉粽子	真空包装类, 含肉类	130克×1	糯米、饮用水、黑猪肉(≥25%)、酿造酱油(含焦糖色)、白砂糖、食用盐、鲜味宝(固态复合调味料)(含5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠)、调味料酒
花胶鸡火腿老汤粽子	真空包装类, 含肉类	130克×1	糯米、饮用水、鸡肉(≥9%)、火腿丁(≥2%)、金汤花胶鸡火锅底料(液态复合调味料)(≥1%)、白砂糖、食用盐、浓缩鸡汁调味料(含维生素E、谷氨酸钠、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基茴香醚、食用香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、β-胡萝卜素)、鲜味宝(固态复合调味料)(含5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠)、调味料酒
黑松露味五花肉粽子	真空包装类, 含肉类	130克×1	糯米、饮用水、猪五花肉(≥30%)、黑松露酱(半固态复合调味料)(≥1%)(含羧甲基纤维素钠、食用香精)、白砂糖、酿造酱油(含焦糖色)、食用盐、鲜味宝(固态复合调味料)(含5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠)、调味料酒
高汤五花肉粽子	真空包装类, 含肉类	130克×1	糯米、饮用水、猪五花肉(≥15%)、浓缩鸡汤底料(半固态复合调味料)(含食用香精、β-胡萝卜素)(≥1%)、白砂糖、食用盐、鲜味宝(固态复合调味料)(含5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠)、调味料酒
经典洗沙粽子	真空包装类, 不含肉类	130克×1	糯米、饮用水、洗沙馅(白砂糖、红小豆、饮用水、食用猪油、糯米粉)(≥20%)
玫瑰白玉洗沙粽子	真空包装类, 不含肉类	130克×1	糯米、饮用水、玫瑰白玉沙馅(白芸豆、白砂糖、饮用水、食用猪油、麦芽糖浆、食用植物油、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、糯米粉)(≥20%)
黑芝麻核桃粽子	真空包装类, 不含肉类	130克×1	糯米、饮用水、黑芝麻核桃馅(黑芝麻、白砂糖、食用猪油、麦芽糖浆、饮用水、白芸豆、核桃仁、食用植物油、糯米粉)(≥20%)、黑芝麻(≥0.5%)
新会陈皮洗沙粽子	真空包装类, 不含肉类	130克×1	糯米、饮用水、陈皮洗沙馅(白砂糖、红小豆、饮用水、食用猪油、陈皮、糯米粉)(≥20%)
草木灰咸鸭蛋	/	70克×8	新鲜鸭蛋、饮用水、食用盐

过敏原信息: 本产品含有麸质的谷物及其制品、大豆及其制品、蛋类及其制品、坚果及其果仁类制品, 此生产线也加工含有甲壳纲类动物及其制品、鱼类及其制品、乳及乳制品、花生及其制品的食品。

生产日期/保质期到期日: 见礼盒底面喷码处

保质期: 6个月

注意: 如发现真空包装破损或膨胀, 请勿食用, 并在保质期内及时向当地经销商调换。

贮存条件: 常温干燥通风处保存

委托单位: 湖州诸老大实业股份有限公司 地址: 浙江省湖州市吴兴区高新区科创园A幢317室 服务热线: 400-603-1887

【老大黑猪五花肉粽子/老大双蛋黄黑猪肉粽子/酱香黑猪肉粽子/花胶鸡火腿老汤粽子/黑松露味五花肉粽子/高汤五花肉粽子/经典洗沙粽子/玫瑰白玉洗沙粽子/黑芝麻核桃粽子/新会陈皮洗沙粽子】

受托单位: 浙江诸老大供应链管理有限公司 地址: 浙江省嘉兴市海盐县望海街道顾家路5号 产地: 浙江省嘉兴市

电话: 0573-86981666 食品生产许可证编号: SC11133042404806 产品标准代号: GB/T 46259

【草木灰咸鸭蛋】

(受委托单位详见喷码处)

(A) 受委托单位: 高邮市春都食品有限公司

受委托单位地址: 高邮城南经济新区兴区路5号

产地: 江苏省扬州市

产品类型: 真空包装熟咸鸭蛋

等级: 壹级

电话: 400-8118-252 400-8289-800

食品生产许可证编号: SC11932108400062

产品标准代号: Q/QYDP 0001S

食用方法: 本品为熟制品, 开袋去壳即食, 冬季加热出油后

食用味道更佳, 蛋品易破碎, 若发现异味或真空袋漏气、胀气,

请勿食用, 可与当地经销商调换

(B) 受委托单位: 高邮三宝食品有限公司

受委托单位地址: 高邮市甘垛镇二郎庙路38号

产地: 江苏省扬州市

产品类型: 高邮咸鸭蛋软罐头(熟)

贮存条件: 常温、阴凉干燥、通风处

电话: 400-690-2811

食品生产许可证编号: SC11932108401305

产品标准代号: GB/T 19050

食用方法: 去壳即食, 冬季加温出油更佳, 如出现真

空咸鸭蛋漏气、胀袋、变质请勿食用

等级: 壹级

检验合格

- 粽子食用方法: 水煮加热法
- ① 拆除包装后, 将粽子放入沸水中(水量淹没粽子);
 - ② 常压下, 待水沸腾15-17分钟, 直至粽子煮透;
 - ③ 去除扎线, 剥开粽叶即可食用;
 - ④ 粽子品尝建议温度50-60°C, 风味更佳。



营养成分表

项目	老大黑猪五花肉粽子		老大双蛋黄黑猪肉粽子		酱香黑猪肉粽子		花胶鸡火腿老汤粽子	
	每100克(g)	NRV%	每100克(g)	NRV%	每100克(g)	NRV%	每100克(g)	NRV%
能量	1004千焦(kJ)	12%	1002千焦(kJ)	12%	943千焦(kJ)	11%	856千焦(kJ)	10%
蛋白质	8.0克(g)	13%	8.0克(g)	13%	5.4克(g)	9%	7.5克(g)	13%
脂肪	9.0克(g)	15%	9.5克(g)	16%	8.3克(g)	14%	3.1克(g)	5%
-饱和脂肪	3.4克(g)	17%	3.7克(g)	19%	3.4克(g)	17%	1.1克(g)	6%
碳水化合物	31.5克(g)	11%	30.3克(g)	10%	32.0克(g)	11%	36.1克(g)	12%
-糖	2.8克(g)		2.1克(g)		1.3克(g)		1.6克(g)	
钠	495毫克(mg)	25%	452毫克(mg)	23%	398毫克(mg)	20%	420毫克(mg)	21%

儿童青少年应避免过量摄入盐、油、糖。

营养成分表

项目	黑松露味五花肉粽子		高汤五花肉粽子		经典洗沙粽子		玫瑰白玉洗沙粽子	
	每100克(g)	NRV%	每100克(g)	NRV%	每100克(g)	NRV%	每100克(g)	NRV%
能量	935千焦(kJ)	11%	827千焦(kJ)	10%	897千焦(kJ)	11%	934千焦(kJ)	11%
蛋白质	7.4克(g)	12%	7.7克(g)	13%	4.0克(g)	7%	4.7克(g)	8%
脂肪	5.7克(g)	10%	3.5克(g)	6%	3.0克(g)	5%	2.9克(g)	5%
-饱和脂肪	2.1克(g)	11%	1.4克(g)	7%	1.2克(g)	6%	0.4克(g)	2%
碳水化合物	35.2克(g)	12%	33.3克(g)	11%	42.2克(g)	14%	44.0克(g)	15%
-糖	2.0克(g)		0.8克(g)		7.9克(g)		10.6克(g)	
钠	379毫克(mg)	19%	288毫克(mg)	14%	6毫克(mg)	0%	6毫克(mg)	0%

儿童青少年应避免过量摄入盐、油、糖。

营养成分表

项目	黑芝麻核桃粽子		新会陈皮洗沙粽子		草木灰咸鸭蛋(A)		草木灰咸鸭蛋(B)	
	每100克(g)	NRV%	每100克(g)	NRV%	每100克(g)	NRV%	每100克(g)	NRV%
能量	1001千焦(kJ)	12%	968千焦(kJ)	12%	724千焦(kJ)	9%	724千焦(kJ)	9%
蛋白质	4.9克(g)	8%	4.5克(g)	8%	12.8克(g)	21%	11.4克(g)	19%
脂肪	4.9克(g)	8%	2.8克(g)	5%	13.1克(g)	22%	13.0克(g)	22%
-饱和脂肪	0.9克(g)	5%	0.9克(g)	5%	3.3克(g)	16%	3.8克(g)	19%
碳水化合物	43.3克(g)	14%	46.4克(g)	15%	1.3克(g)	0%	2.9克(g)	1%
-糖	4.4克(g)		9.1克(g)		0克(g)		0克(g)	
钠	8毫克(mg)	0%	27毫克(mg)	1%	1927毫克(mg)	96%	1950毫克(mg)	98%

儿童青少年应避免过量摄入盐、油、糖。

内含咸鸭蛋由A、B两家公司生产, 因原料天然属性差异, 营养成分略有不同, 具体生产厂见包装喷码

生产日期:

保质期到期日:

食品名称: 卜居礼品粽 (粽子/草木灰咸鸭蛋/低糖原味绿豆糕) 净含量: 1.73千克(粽子: 170克×3+130克×5, 草木灰咸鸭蛋: 70克×6, 低糖原味绿豆糕: 25克×6)



诸老大产品包装签稿流程

设计师

字体、素材、元素可商用, 没有涉及侵权, 对最终的整体视觉呈现负责。

安冬梅

品控

提供包装印刷文案, 校对印刷文案, 对最终结果负责。

品控负责人

最终印刷文案审核, 对最终结果负责。