

ICS 67.250

X 08

备案号：

T/GZSX

团 体 标 准

T/GZSX 031—2018

粽叶

Zongye

2018-10-22 发布

2018-11-01 实施

贵州省食品工业协会 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》而制定。

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这些专利的责任。

本标准由贵州胖四娘食品有限公司、贵州省食品工业协会粽子专业委员会提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位贵州胖四娘食品有限公司、贵州巷诺旅游开发有限责任公司、贵州贞丰糯米饭餐饮管理有限公司、贵阳泉沅成食品有限公司、贵州省食品工业协会粽子专业委员会、贵州省食品工业标准化技术委员会。

本标准主要起草人：周俊、杨平、王成科、朱颖、陆朝英、陈正英、罗沅、董昶。

粽叶

1 范围

本标准规定了食品包装用粽叶的术语和定义、分类、要求(含检验方法)、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于 3.1 定义食品包装用粽叶的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 191 包装储运图示标志
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

粽叶

以新鲜尖苞柊叶、箬竹叶、粽粳叶等为原料，经清洗、盐渍或干燥而成，用于包裹粽子及其他食品的植物叶片。

3.2

尖苞柊叶

学名：*Phrynium placentarium* (Lour.) Merr)，竹芋科，柊叶属多年生草本植物。别名：粳叶，粽子叶。

3.3

箬竹叶

学名：*Indocalamus tessellatus* Keng f，禾本科、箬竹属植物。别名：箬竹、粽粳竹（广西）、长耳竹、粽叶竹、寮叶竹、长耳箬竹（江苏）、寮竹（湖南）。

3.4

粽粬叶

拉丁学名: *Asparagus zongbayi* K. Y. Lang et Z. Y. Zhu, 竹芋科、双子叶植物纲植物。

4 分类

4.1 鲜粽叶

以鲜叶为原料, 经清洗、整理后, 直接用于包裹粽子或其他食品用的鲜湿粽叶。

4.2 干粽叶

以鲜叶为原料, 经清洗、盐渍、干燥、包装而成。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 鲜叶

应新鲜、未老化变色、无残损、无病虫害、无霉变、无污染, 并应符合相关的食品标准和规定。

5.1.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

5.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.3 感官要求

应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项目	要 求			检验方法
	鲜粽叶		干粽叶	
	一级	二级	三级	
外观	残缺面≤总面积 1%, 每片叶片的裂缝不超过 2 条, 裂缝长度不超过 1cm; 叶尖破损长度不超过 3cm; 允许有少量虫眼, 无霉斑	残缺面≤总面积 3%, 每片叶片的裂缝不超过 4 条, 裂缝长度不超过 2cm; 叶尖破损长度不超过 3cm; 允许有部分虫眼, 无霉斑	残缺面≤总面积 5%, 每片叶片的裂缝不超过 4 条, 裂缝长度不超过 2.5cm; 叶尖破损长度不超过 3cm; 允许有部分虫眼, 无霉斑	在自然光线下打开试样, 即闻其气味, 观察其色泽、外观和杂质
色泽	叶面呈均匀绿色, 允许有小面积黄色		叶面呈均匀浅黄色, 有光泽	
气味	具有粽叶固有的气味, 无异味			
杂质	无正常视力可见外来杂质			

5.4 规格要求

应符合表 2 的规定。

表2 规格要求

项目	要求						检验方法
	鲜粽叶			干粽叶			
	一级	二级	三级	一级	二级	三级	
规格	尖苞柃叶 叶片长度 ≥45cm、宽 度 ≥ 20.0 cm; 其他叶 片长度 ≥ 40.0cm、宽 度 ≥ 10.0 cm	尖苞柃叶 叶片长度 ≥40cm、宽 度 ≥ 18.0 cm; 其他叶 片长度 ≥ 35.0cm、宽 度 ≥ 8.5 cm	尖苞柃叶 叶片长度 ≥30cm、宽 度 ≥ 15.0 cm; 其他叶 片长度 ≥ 30.0cm、宽 度 6~8.4 cm	尖苞柃叶 叶片长度 ≥40cm、宽 度 ≥ 18.0 cm; 其他叶 片长度 ≥ 35.0cm、宽 度 ≥9.0 cm	尖苞柃叶 叶片长度 ≥35cm、宽 度 ≥ 16.0 cm; 其他叶 片长度 ≥ 30.0cm、宽 度 ≥ 7.5 cm	尖苞柃叶叶 片长度 ≥ 30cm、宽度 ≥ 12.0 cm; 其他叶片长 度 ≥25.0cm、 宽度 5~7.4 cm	用尺测量其 长度和宽度

5.5 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标		检验方法
	鲜粽叶	干粽叶	
水分/(%)	----	≤14.0	GB 5009.3
铜(以Cu计)/(mg/kg)	≤5	----	GB 5009.13
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤1		GB 5009.12

5.6 其他要求

不得使用除食用盐以外的其他化学物质进行加工处理和保鲜防腐。

6 检验规则

6.1 组批

粽叶应以每班次生产的同一品种、同一规格、同一加工方法产品为一批。

6.2 抽样

应从每批产品中随机抽取20份最小包装单位样品,其中6份做感官检验,6份做理化检验;另4份用于留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目应包括感官、水分(干粽叶)。

6.3.2 产品应逐批进行出厂检验,经检验合格后并附产品合格标志方可出厂。

6.4 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验,型式检验项目为本标准要求中5.3~5.5的全部项目。有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

a) 主要原料产地或加工工艺发生较大改变时;

- b) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家监督管理部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 感官和规格分级指标一项不符合该级别时，应下调一个级别。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品。当出厂检验项目或型式检验项目有一项及以上指标不符合本标准时，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，结果判定以复检结果为准。

7 标志、运输、包装

7.1 标志

产品的外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内外包装封口应严密，不得泄露，包装材料应清洁、无异味，并应符合国家相关食品包装材料的安全卫生标准和有关规定。

7.3 运输

运输应在常温下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止日晒雨淋，并不得与有毒有害物品混合装运，运输工具必须无毒无害，符合有关卫生要求。

7.4 贮存

产品应离地离墙贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。