

团 体 标 准

T/JF1A001—2022

嘉兴粽子

Jiaxing zongzi

2022-03-15 发布

2022-03-20 实施

嘉兴市食品工业协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 产品分类 .....	3
5 产品保护范围 .....	3
6 要求 .....	3
7 试验方法 .....	5
8 检验规则 .....	6
9 标签、标志、包装、运输和贮存 .....	7
附录 A（规范性附录） 嘉兴粽子外形图片 .....	9
附录 B（规范性附录） 嘉兴粽子产品保护范围图 .....	10
附录 C（规范性附录） 箬叶的质量要求 .....	11

## 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。

本文件的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由嘉兴市食品工业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：嘉兴市食品工业协会。

本文件主要起草人：赵建平、陈召桂、曾敏、王维维、邵铭、陈秀峰、童凝冰、沈荣光、张依年。

本标准首次发布。

# 嘉兴粽子

## 1 范围

本文件规定了嘉兴粽子的术语和定义、产品分类、产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

## 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使用于本文件；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 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验商业无菌检验
- 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
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

- GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB/T 10461 小豆
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB/T 23780 糕点质量检验方法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- SB/T 10377 粽子
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB33/3010 食品安全地方标准 粽子生产卫生规范
- 国家质量检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局总局令[2005]第78号《地理标志产品保护规定》

### 3 术语和定义

SB/T 10377界定的以及下列术语和定义适用于本标准。为了便于使用，以下重复列出了SB/T 10377中的某些术语和定义。

#### 3.1

**嘉兴粽子** *jiaxing zongzi*

在第5章保护范围内，以糯米和（或）其它谷物类食物等为主要原料，添加或不添加各种馅料，调味或不调味，用粽叶包裹和辅以棉线扎线成型（呈四面体，见附录A），按照特定工艺蒸煮熟制而成的产品。

#### 3.2

**粽叶** *shell of zongzi*

指包裹粽子用的箬叶。

#### 3.3

**粽体** *naked zongzi*

指除去粽叶后的裸露粽子。

### 3.4

#### 馅料 filling

指不与粽子的主料搅拌，直接被包入粽体内的部分。

### 3.5

#### 大肉粽 zongzi with pork

指用酱油等调味料调味的糯米为主要原料，添加两块猪后腿精肉和一块背部脊膘为馅料（熟粽馅料含量 $\geq 12\%$ ）的粽子。

### 3.6

#### 豆沙粽 zongzi with red bean paste

指用调味或不调味的糯米为主要原料，以豆沙为主要馅料（熟粽馅料含量 $\geq 25\%$ ）的粽子。

## 4 产品分类

4.1.1 产品按生产工艺不同分为有馅类和无馅类。

4.1.2 有馅类：指生产过程中有馅工艺的粽子，包括包馅工艺和拌馅工艺。包馅类分为肉馅类和非肉馅类。其中肉馅类分为大肉粽、肉粽和含肉粽；非肉馅类分为豆沙粽和其他类。

4.1.3 无馅类：指生产过程中无包馅工艺的粽子。

4.2 产品按不同的保鲜方式分为：新鲜类、速冻类、真空包装类。

4.2.1 新鲜类：指蒸煮后未经速冻、真空包装等方式处理，在常温或冷藏条件下贮存和销售的粽子。

4.2.2 速冻类：指蒸煮后经速冻工艺处理并在 $-18^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存和销售的粽子。

4.2.3 真空包装类：指经真空包装和灭菌工艺处理并以真空包装方式贮存和销售的粽子。

## 5 产品保护范围

产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的范 围，即北纬 $30^{\circ} 21' \sim 31^{\circ} 2'$ ，东经 $120^{\circ} 18' \sim 121^{\circ} 16'$ 为中心区域的嘉兴行政区域。见附录B。

## 6 要求

### 6.1 生产环境

应在第5章保护范围内且符合GB 14881和DB33/3010要求的生产环境内制作。

### 6.2 工艺和设备

6.2.1 淘、拌米工艺：采用淘米与沥干工序一体化的生产流水线，将米的沥水时间控制在半个小时以内。沥干后，与其他原辅料搅拌均匀。

6.2.2 选叶、煮叶、洗叶工艺：经过挑选、处理、大小分级、裁切叶柄，用水浸泡煮开 5 至 10 分钟至叶片变软后清洗干净，沥干水分。

6.2.3 制馅工艺：猪肉粽采用后腿纯精肉和脊膘，经调味料反复搓揉至鲜肉表面起细小白沫；豆沙粽采用优质红小豆，经特殊工艺炒制成馅料；其他馅料采用优质原料，经调制或熟制而制成。

6.2.4 裹粽扎线、投料工艺：将粽叶弯折成斜状，采用三把投料方式加入，接着包裹定型（外形四角六棱四面，每面近似正三角形），然后用全棉线裹绕而成〔先绕 1.5 圈相压，中间 N 圈均匀，后面 2 圈相压，再加绕 2 圈压住前面线圈。留线头 3-4 公分，底线拉直塞线头两次，线头拉出。（N 值依据粽子规格大小来定）〕。

6.2.5 烧煮工艺：注水浸过粽面，锅盖密实无缝，底部均匀加热。烧煮锅内温度达到恒定时，最大温差在 3℃ 以内。

6.2.6 灭菌工艺：灭菌技术工艺参数应使产品达到商业无菌要求；杀菌设备应符合 GB 8950 的规定。

6.2.7 速冻工艺：速冻装置应达到-30℃ 以下。

### 6.3 原料要求

6.3.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

6.3.2 糯米质量应符合 GB/T 1354 一级粳糯米的规定。

6.3.3 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 规定。

6.3.4 酱油应符合 GB 2717 的规定。

6.3.5 小豆应符合 GB/T 10461 的规定。

6.3.6 箬叶应采摘三伏时节天然野生箬竹当年长叶子。箬叶应符合附录 C 的规定。

6.3.7 其他原辅料应符合相关国家标准的规定。

### 6.4 技术要求

#### 6.4.1 感官指标

感官指标应符合表1要求。

表1 感官指标

项目	要求
表面形态	粽角端正，呈四面体，扎线松紧适当，粽体无明显外露。
色泽	剥去粽叶后粽体应具有所用物料相应的色泽。

组织形态	粽体不过烂，粽子内外无杂质，无夹生，不得有霉变、生虫及其它外来污染物。
滋味与气味	糯而不烂，咸甜适中，具有粽叶、糯米及其它物料固有的香味，不得有酸败、发霉等异味。

#### 6.4.2 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	肉馅类			非肉馅类		无馅类
	大肉粽	肉粽	含肉粽	豆沙粽	其他	
熟粽馅料含量 <sup>a</sup> / (%) ≥	12	6	8	25	6	——
水分, % ≤	60					

<sup>a</sup>该指标适用于包馅工艺的粽子。

#### 6.4.3 食品安全指标

##### 6.4.3.1 过氧化值

应符合SB/T 10377的规定。

##### 6.4.3.2 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

##### 6.4.3.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

##### 6.4.3.4 微生物限量

6.4.3.4.1 新鲜类粽子微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

6.4.3.4.2 速冻类粽子微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

6.4.3.4.3 真空包装类粽子微生物限量应符合GB 7098的规定。

##### 6.4.3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 6.4.4 净含量

应符合国家质量检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

## 7 试验方法

### 7.1 感官检验

取以销售包装计的样品一件，先目测表面形态，再按包装上标明的食用方法进行复热后剥去粽叶将粽子置于清洁的白瓷盘中，目测色泽及表面杂质，然后以餐刀剖开分别用目测、鼻嗅和口尝检

查其组织形态、气味与滋味。

## 7.2 理化检验

### 7.2.1 制样

将粽子样品去包装、粽叶，全部捣烂后，取混合均匀的样品。

### 7.2.2 熟粽馅料含量

取样品5只粽子，以最小分度值为0.1g感量的天平称净重后，分离糯米与馅料（肉粽仅剥离精肉），称取馅料质量，按式（1）计算：

$$X = \frac{m_1}{m_2} \times 100\%$$

式中：

X——熟粽馅料质量分数，单位为克每百克（g/100g）；

m<sub>1</sub>——馅料总质量，单位为克（g）；

m<sub>2</sub>——5只粽子总质量，单位为克（g）。

### 7.2.3 水分

按7.2.1制样，按GB 5009.3中直接干燥法测定。

### 7.2.4 食品安全指标

按照相应食品安全国家标准规定的方法检验。

## 7.3 净含量

按JJF 1070方法执行。

## 8 检验规则

### 8.1 出厂检验

8.1.1 每批产品出厂前，应由生产方质检部门按标准进行检验，合格后方可出厂销售。

#### 8.1.2 出厂检验项目：

8.1.2.1 新鲜类粽子包括：感官指标、净含量、馅料含量。

8.1.2.2 速冻类粽子包括：感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群、馅料含量。

8.1.2.3 真空包装类粽子包括：感官指标、净含量、馅料含量。

### 8.2 型式检验

8.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a) 新产品试制鉴定；

- b) 正式生产后, 如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量;
- c) 产品停产半年以上, 恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- f) 食品监管部门提出要求时。

8.2.2 型式检验项目包括: 本标准的全部项目。

### 8.3 组批

每班次生产的同一品种的粽子为一个检验批。

### 8.4 抽样

8.4.1 在成品库内抽样, 抽样单位以只计。

8.4.2 抽样基数不得少于 25kg, 抽样数量每批次不少于 2kg。抽样数量应满足检验和备样的需要, 分为 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

### 8.5 判定规则

#### 8.5.1 出厂检验判定规则

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合标准, 判为合格品。

8.5.1.2 出厂检验项目如有一项(微生物项目除外)不符合标准, 可以加倍抽样复验, 复验后如仍不符合标准, 判为不合格品。

8.5.1.3 微生物项目有一项不符合标准, 不得复验, 判为不合格品。

#### 8.5.2 型式检验判定规则

8.5.2.1 型式检验项目全部符合标准, 判为合格品。

8.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项(微生物项目除外)不符合标准, 可以加倍抽样复验, 复验后有一项不符合标准, 判为不合格品; 超过 3 项不符合标准, 不得复验, 判为不合格品。

8.5.2.3 微生物项目有一项不符合标准, 不得复验, 判为不合格品。

## 9 标签、标志、包装、运输和贮存

### 9.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品外包装应注明复热方法; 速冻类粽子还应注明速冻及熟制品; 包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。新鲜类粽子应在容器、外包装上标明产品的名称、生产日期或者生产批号、保质期及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

### 9.2 包装

包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。单件包装应完整、封口牢固。没有包装的速冻产品不得销售，严禁拆包零称。

### 9.3 运输

9.3.1 运输要用专用车，车内应保持清洁、干燥、卫生，并做好防晒、防淋工作，不得与其它物品或有毒有害物品混运。使用冷藏车运输的，应符合 GB 31605 的规定。

9.3.2 装卸时应小心轻放，严禁重压。

### 9.4 贮存

9.4.1 粽子应贮存在清洁卫生、干燥、通风的仓库内，具有防虫害和防鼠措施。不得与有毒有害、有异味的货物混贮。

9.4.2 产品不得与墙面、地面接触，间隔应在 20cm 以上。

9.4.3 新鲜类粽子应常温或冷藏条件下贮存，真空包装类粽子应常温下贮存，速冻类粽子应在-18℃条件下贮存。

---

附录A  
(规范性附录)  
嘉兴粽子外形图片

A.1 图1——主视图



A.2 图2——后视图



A.3 图3——立体图



注：扎线圈数以粽子大小规格而定。

附 录 B

(规范性附录)

嘉兴粽子产品保护范围图

嘉兴粽子产品保护范围见图B.1。



## 附 录 C

(规范性附录)  
箬叶的质量要求

C.1 表C.1规定了箬叶的感官指标的要求。

C.2 表C.2规定了箬叶的理化及安全指标的要求。

表 C.1 箬叶感官指标要求

	项目	要求
箬叶	色泽	具有粽叶固有的颜色，不得用任何人工合成的化学物质浸染色。
	气味	具有粽叶固有的香气味，无霉味、无异味。
	组织	狭长形，叶片完整，无裂缝、破洞，质地均匀，有柔韧性。
	杂质	不得含有害及影响食品安全杂质（动物粪便、毛发等）

表 C.2 箬叶理化及安全指标要求

项目	要求
水分（%）（仅限于干叶）	≤15
铜（以Cu计）（mg/kg）	≤20
铅（以Pb计）（mg/kg）	≤2.0
六六六（mg/kg）	≤0.2
滴滴涕（mg/kg）	≤0.2