

团 体 标 准

T/DAZZXH 001-2022

定
安
粽
子

2022—12—16 发布

2023—01—01 实施

定 安 县 粽 子 协 会 发 布

前 言

本标准起草单位：定安县粽子协会。

本标准主要起草人：王沸健、刘会明、吴振平、许照成、陈诚锋、李爱柳、蔡阳、叶绵兴、王统文、王辉、吴乾仕

本标准所代替标准发布情况为：

----DB46/ T 254-2013

定安粽子

1 范围

本标准规定了定安粽子的术语和定义、产品分类、技术要求、生产过程卫生要求、试验方法、检验规则以及标签标志、包装、运输、贮存和销售。

本标准适用于符合定安粽子产品的生产、销售和检验。

2 术语和定义

粽子行业标准 SB/T10377-2004 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

2.1 定安粽子

以定安糯米为主要原料,中间裹以定安黑猪猪肉、或原产于定安的咸鸭蛋蛋黄为馅料,调配添加或不添加白砂糖、食盐、食用油、味精、调料品,用粽叶包扎成,经蒸煮而熟的制品。

2.2 定安糯米

符合定安大米地方标准(DB46/T239)的规定,或达到 DB46/T239 标准规定并符合国家标准(GB1354)的糯米。

2.3 定安黑猪猪肉

在定安地区饲养的黑猪,并且符合定安黑猪地方标准(DB46/T73)的黑猪猪肉。

2.4 咸鸭蛋蛋黄

采用原产于定安的鸭蛋经过红土、水、盐搅拌包裹腌制 20 天以上。

3 产品分类

3.1 产品按馅料不同分为:新鲜黑猪猪肉馅类、咸鸭蛋蛋黄馅类、新鲜黑猪猪肉加咸鸭蛋蛋黄馅类。

3.1.1 新鲜黑猪猪肉馅类:包裹馅料中以新鲜黑猪猪肉为主的粽子。

3.1.2 咸鸭蛋蛋黄馅类:馅料中以咸鸭蛋蛋黄为主的粽子。

3.1.3 新鲜黑猪猪肉加咸鸭蛋蛋黄馅类:包裹馅料中以新鲜黑猪猪肉加咸鸭蛋蛋黄为主的粽子。

3.2 产品按不同的保鲜方式分为新鲜类、速冻类、真空包装类。

3.2.1 新鲜类:指煮后未经速冻、真空包装等方式处理,在常温下贮存和销售的粽子。

3.2.2 速冻类:指煮后经速冻工艺处理并在-18° C 条件下冷藏和销售的粽。

3.2.3 真空包装类:指经灭菌工艺处理并真空包装的粽子。

3.3 产品按品味不同分为甜味型、咸味型、其它型。

4 技术要求

4.1 主要原料和辅料

4.1.1 水

应符合生活饮用水国家标准(GB5749)的规定。

4.1.2 定安糯米

符合定安大米地方标准(DB46/T239)的规定,或达到DB46/T239标准规定并符合国家标准(GB1354)的糯米。

4.1.3 黑猪猪肉

应符合定安黑猪地方标准(DB46/T73)和鲜畜肉品国家标准(GB2707)规定的产品。

4.1.4 咸鸭蛋蛋黄

原产于定安,感官要求:蛋体色泽橘红或黄色,成球形凝胶体,有咸蛋正常气味,无异味,卫生要求符合蛋与蛋制品国家标准(GB2749)的规定。

4.1.5 食用油

原产于定安,符合食用植物油国家标准(GB2716)规定。

4.1.6 酱油

应符合酱油国家标准(GB2717)规定。

4.1.7 食盐

应符合食用盐国家标准(GB5461)规定。

4.1.8 白砂糖

应符合白砂糖国家标准(GB317)规定。

4.1.9 味精

应符合味精国家标准(GB2720)规定。

4.1.10 调料品

应符合食品卫生要求。

4.1.11 粽叶

原产于定安,不得使用有毒有害物质处理。

4.1.12 其它原辅材料

应符合食品卫生要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
表面形态	粽角端正,扎线松紧适当,无明显耳角,粽体无外露
色泽	剥去粽叶,粽体米粒呈浅黄微绿,有光泽,馅料具有所用物料相应的色泽
组织形态	粽体不过烂,内有馅料,黑猪猪肉的瘦肉或肥肉或五花肉或排骨或猪脚或蛋黄,烂度适中,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、发馊等异味

4.3 传统定安粽子

4.3.1 传统定安粽子用料要求

4.3.1.1 250克黑猪肉蛋黄粽子:糯米(未浸泡)110克、黑猪肉 \geq 60克、咸鸭蛋黄(1个)12克、粽子叶5张

4.3.1.2 250克黑猪肉粽子:糯米(未浸泡)110克、黑猪肉 \geq 72克、粽子叶5张

4.3.1.3 150克黑猪肉蛋黄粽子：糯米（未浸泡）75克、黑猪肉 \geq 35克、咸鸭蛋黄（半个）6克、粽子叶3张

4.3.1.4 150克黑猪肉粽子：糯米（未浸泡）75克、黑猪肉 \geq 39克、粽子叶3张

4.3.1.5 定安粽子秘制酱料

4.3.2 传统定安粽子工艺流程

4.3.2.1 煮粽子叶、清洗、晾干

4.3.2.2 清洗定安黑猪肉，切片后加入调味配料搅拌均匀，备好红泥咸鸭蛋黄，清洗糯米并沥干。

4.3.2.3 将备好的原材料按比例放入粽子叶并裹成五角形，用麻（棉）绳按三横三纵方式捆绑。

4.3.2.4 将裹绑好的粽子入锅，用大火常压蒸煮或者高温高压炉蒸煮熟。

4.3.2.5 将蒸煮熟的粽子上架晾干

4.3.2.6 将蒸煮熟晾干的粽子进行真空包装

4.3.2.7 真空包装后的粽子进行灭菌处理

4.3.2.8 灭菌后的粽子在室内常温下要达到180天的保质期

4.4 定安五花肉大米粽

4.4.1 定安五花肉大米粽用料要求

4.4.1.1 定安大米（粳米、未浸泡）100克

4.4.1.2 定安黑猪五花肉 \geq 40克

1、4.4.1.3 各种酱料适量

2、4.4.1.4 粽子叶5张

4.4.2 定安五花肉大米粽工艺流程

4.4.2.1 粽子叶、清洗、晾干

4.4.2.2 清洗定安黑猪肉，切片后加入调味配料搅拌均匀，清洗大米并沥干。

4.4.2.3 将备好的原材料按比例放入粽子叶并裹成扁筒状，将两头粽叶向内折，用麻（棉）绳顺时针方向缠绕捆绑。

4.4.2.4 将裹绑好的粽子入锅，用大火常压蒸煮或者高温高压炉蒸煮熟。

4.4.2.5 将蒸煮熟的粽子上架晾干

4.4.2.6 将蒸煮熟晾干的粽子进行真空包装

4.4.2.7 真空包装后的粽子进行灭菌处理

4.4.2.8 灭菌后的粽子在室内常温下要达到180天的保质期

4.4.3 定安五花肉大米粽感官要求

形状长扁圆形、粽体饱满、角边正直、线条整序、剥开粽叶、饭粒饱满、呈浅黄绿色、有清香味、口感香滑、油而不腻

4.5 定安糯米甜粽

4.5.1 糯米（未浸泡） \geq 100克

4.5.2 粽叶 \geq 两张

4.5.3 白砂糖6克

4.5.4 或枳水1克

4.5.5 适量甜馅料

4.5.6 粽体长扁形或者五角形，长扁形长宽约10CM X 5.5CM，五角形约7CM X 7CM X

7CM, 净含量 \geq 160 克

4.6 净含量

净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督规定》的规定指标。

4.7 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项 目	黑猪肉馅粽子	黑猪肉咸蛋黄馅粽子
干燥失重质量分数, % \leq		60
蛋白质质量分数, % \geq		4
脂肪质量分数, % \leq	14	16

4.8 卫生指标

应符合粽子行业标准 (SB/T10377-2004) 第 5.5 条卫生指标的规定。

5 生产过程卫生要求

原辅料库内必须通风良好, 定期消毒, 保持清洁, 应有防潮、防鼠、防霉、防虫设施; 工厂生产、生活区要分开, 厂房应按工艺流程合理布局, 须设有原辅料处理、生产加工、成品包装等生产车间及原料库、成品库。生产过程卫生要求, 应符合糕点、面包卫生规范国家标准 (GB8957) 规定。

6 试验方法

6.1 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、鼻嗅和品尝检查其组织形态、气味与滋味。

6.2 标签、净含量检验

取以销售包装计的样品一件, 先查标签, 除应符合预包装食品标签通则国家标准 (GB7718) 的要求外, 还应符合本标准 7.1 的要求。将待检测粽子剥去粽叶, 用最少分度值为 0.1g 的秤, 称取净含量并记录。

6.3 理化检验

6.3.1 样品处理: 测试干燥失重、蛋白质、脂肪时, 应将整只粽子全部捣烂, 取混合均匀的样品。

6.3.2 干燥失重检验: 按食品中水分的测定国家标准 (GB5009.3) 中直接干燥法测定。

6.3.3 蛋白质检验: 按食品中蛋白质的测定国家标准 (GB5009.5) 规定方法测定。

6.3.4 脂肪检验: 按食品中脂肪的测定国家标准 (GB5009.6) 中索氏抽提法测定。

6.4 卫生理化指标

按粽子行业标准 (SB/T10377) 规定方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

每班一次、同一品种、同一条生产线、同一规格的产品为一组批。

7.2 抽样

- 7.2.1 在成品库内抽样，散装粽子抽样单位以只计，定型包装粽子抽样单位以外包装件数计。
- 7.2.2 每批按千分之一抽样，但每批不应少于 12 只，其中 3 只用于测感官、净含量，3 只用于理化及有害物质检，3 只用于微生物检验。
- 7.3 出厂检验
- 7.3.1 每批产品出厂前，应由生产厂质检部门按标准进行检验，合格后方可出厂销售。
- 7.3.2 出厂检验项目
- 包括：感官要求、净含量，非真空包装粽子检测菌落总数、大肠菌群，真空包装粽子检测商业无菌。预包装粽子应进行标签检查。
- 7.4 型式检验
- 7.4.1 型式检验常年生产的每年进行一次，季节性或断续性生产的应在停产后恢复生产时检验一次。有下列情况之一时，亦应进行：
- A) 更改主要原料或工艺后；
- B) 出厂检验与上次型式检验结果差异较大时；
- C) 粽子协会或食品质量安全监督机构提出要求时。
- 7.4.2 型式检验项目包括：本标准的全部项目。
- 7.5 判定规则
- 7.5.1 出厂检验判定规则
- 7.5.1.1 出厂检验项目全部符合标准，判为合格品。
- 7.5.1.2 出厂检验项目如有一项（微生物项目除外）不符合标准，可以加倍抽样复检，复检后如仍不符合标准，判为不合格品。
- 7.5.1.3 微生物项目有一项不符合标准，不得复检，判为不合格品。
- 7.5.2 型式检验判定规则
- 7.5.2.1 型式检验项目全部符合标准，判定为合格品。
- 7.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项（微生物项目除外）不符合标准，可以加倍抽样复检，复检后有一项不符合标准，判为不合格品；超过 3 项不符合标准，不得复检，判定为不合格品。
- 7.5.2.3 微生物项目有一项不符合标准，不得复检，判为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和销售

8.1 标签

8.1.1 预包装粽子的标签应符合预包装食品标签通则国家标准（GB7718）、预包装食品营养标签通则国家标准（GB28050）和《食品标识管理规定》的规定，散装粽子的销售标签应符合《散装食品卫生管理规范》的规定。

8.2 标志

运输外包装应标明产品名称、制造者名称和地址、规格、数量。

8.3 包装

8.3.1 包装形式分为散装、盒装、袋装和箱装。

8.3.2 包装容器应有足够的支撑强度；耐蒸煮复合膜、袋应符合 GB/T 10004 规定；其它内外包装材料应符合有关食品卫生标准要求。

8.3.3 销售包装必须完整、封口牢固、不易散包。没有包装的速冻产品不得销售，严禁拆包零称。

8.4 运输

8.4.1 运输工具要清洁、干燥、无污染，运输产品时应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、

有异味或影响产品品质的物品混装运输。速冻粽子应使用冷藏食品车运输，冷藏厢在运输途中必须保持 -15°C 以下，但交货后应快速降至 -18°C 以下。

8.5 贮存和销售

8.5.1 贮存和销售时应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。

8.5.2 产品不得与墙面和地面接触，间隔应在20cm以上。

8.5.3 新鲜类粽子的库温应控制在常温；速冻类粽子应贮藏在 -18°C 以下的库位中；真空包装类粽子的库温应控制在常温。
