ICS 67.060

CCS X 11

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—2020

|  |
| --- |
|  |

枕头粽制作技术规程

Technical regulations for making pillow zongzi

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X - XX - XX发布

202X - XX - XX实施

浙江省食品学会   发布

目  次

[前言 II](#_Toc34064674)

[1　范围 1](#_Toc34064675)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc34064676)

[3　术语和定义 1](#_Toc34064677)

[4　产品分类 2](#_Toc34064677)

[5　场所要求 2](#_Toc34064685)

[6　原辅料要求 2](#_Toc34064698)

[7　生产加工过程卫生要求 3](#_Toc34064704)

[8　制作工艺要求 3](#_Toc34064708)

[9　产品特点 4](#_Toc34064708)

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。

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。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位:XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人:XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

枕头粽制作技术规程

1. 范围

本文件规定了枕头粽的术语和定义、产品分类、场所要求、原辅料要求、生产加工过程卫生要求、制作工艺要求、产品特点的要求。

本文件适用于枕头粽生产企业。不适用于食品小作坊。

1. 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB/T 10459 蚕豆

GB/T 10461 小豆

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

DB33/3010 食品安全地方标准 粽子生产卫生规范

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。



枕头粽pillow zongzi

以糯米和(或)其它谷类食物为主要原料，添加(或不添加)豆类、果仁、肉禽类、蜜饯、水产品等配料，用粽叶包裹成形似枕头状，经水煮至熟而成的制品。



粽叶shell of zongzi

指粽子生产过程使用并与粽子一起蒸煮的箬叶或符合食品相关要求的植物叶，是形成粽子风味的重要辅助物，包括：箬叶、竹壳、荷叶和芦苇叶等。

复水 rehydration

指干制粽叶经浸泡或烧煮等方式重新吸回水分，粽叶恢复原状的过程。

冰鲜叶 ice shell of zongzi

指新鲜粽叶经清洗、挑选、包装后采用速冻工艺制作的粽叶。

1. 产品分类

产品按生产工艺不同分为：

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。
2. 速冻类：指煮后经速冻工艺处理并在-18℃条件下冷藏和销售的粽子。
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。
4. 场所要求

生产场所要求应符合DB33/3010的规定。

1. 原辅料要求

饮用水应符合 GB 5749 的规定。

糯米应符合GB/T 1354的规定。

鲜（冻）畜、禽产品应符合GB 2707的规定。

鲜（冻）动物性水产品应符合GB 2733的规定。

小豆应符合GB/T 10461的规定。

蚕豆应符合GB/T 10459的规定。

蜜饯应符合GB 14884的规定。

蛋制品应符合GB 2749的规定。

酱油应符合GB 2717的规定。

食盐应符合GB/T 5461的规定。

白砂糖应符合GB/T 317的规定。

味精应符合GB 2720的规定。

植物油应符合GB 2716的规定。

粽叶不得使用有毒有害物质处理。

其他原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

1. 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 8957和DB33/3010的规定。商业无菌工艺生产的枕头粽应符合GB 8950的规定。速冻类枕头粽生产加工过程卫生要求应符合GB 31646的规定。

1. 制作工艺要求
   1. 粽叶预处理

粽叶采购：选用干制粽叶、冰鲜叶。

粽叶挑选：去除粽叶包装，将粽叶按照大中小进行分拣，去除表面异物，剔除严重虫斑叶、老叶等废叶。

干制粽叶复水：干制粽叶去除包装、杂物后，将干制粽叶分散放入容器中，对其进行烧煮（水温100℃左右，时间7分钟左右）或浸泡，具体以粽叶叶茎柔软为准。

冰鲜叶解冻：去除冰鲜叶包装，将冰鲜叶置于冷藏或常温条件下解冻，具体以粽叶叶茎柔软为准。

粽叶清洗：将粽叶逐张双面清洗，清洗后整齐放入有底部沥水孔的容器中备用。冰鲜叶是否需要清洗视情况而定。

粽叶贮存：清洗后的粽叶应与未清洗的粽叶区分堆放，以防混淆。贮存车间温度应控制在25℃以下，清洗完的粽叶应在12小时内投入使用。

* 1. 糯米预处理

糯米清洗/湿润：将糯米放入淘米设备或润米设备中，对其进行清洗或湿润并沥水处理，沥水后的糯米应湿润均匀无滴水现象。

原辅料清洗/浸泡：杂粮等其他原辅料使用前应经过挑选，去杂质、去霉粒后浸泡。

糯米拌料：将需拌料的糯米放入搅拌设备中，加入提前配好的料进行拌制。

红米拌料配料：食用盐、白砂糖、酿造酱油、白酒、鸡精调味料、味精等辅料。拌制后酱油及其他调味料应完全被米吸收，无颗粒、无结块。

花色米拌料配料：杂粮、果蔬类、肉制品类、蜜饯、坚果等辅料。拌制后各种料混合均匀。

白米拌料配料：根据实际情况添加或不添加白砂糖、食用盐等辅料。拌制后白砂糖等辅料应完全被米吸收，无颗粒、无结块。

料米贮存：拌好的料米贮存温度应控制在25℃以下，拌制后的料米应在4小时内投入使用。

* 1. 馅料制作

肉类馅料：将肉类按规格分割成长条形，加入提前配好的料对肉类进行拌制。拌制后辅料应被肉类完全吸收，表面无结晶。肉类馅料制作车间温度应≤25℃。

蓉沙类馅料：经过分馅，然后将馅料制成长条形。

其他馅料：根据实际要求进行分拣、处理。

* 1. 裹粽

将粽叶折叠成钭状型，不漏底。根据实际规格要求加入料米、馅料等原辅料，定量，包裹呈枕头形状，然后扎线、打结。

包裹长条形馅料的枕头粽，其馅料长度为枕头粽长度的70%-80%，包裹其他馅料的枕头粽，其馅料应均匀放置。

* 1. 煮粽

将包裹后的枕头粽整齐放入盛装容器中，使用高压锅进行烧煮：锅内水烧开，将装好粽子的盛装容器移至高压锅内常压烧煮35分钟左右，待高压锅内压力达到0.05-0.12MPa时，保压焖煮30分钟，排气，粽子出锅。

* 1. 冷却

烧煮后的枕头粽放至凉粽车间冷却。冷却至粽子表面无明显水痕，粽子中心温度≤40℃。冷却后的枕头粽即为新鲜类粽子。

冷却场所要求：应阴凉、防尘、防蝇、防鼠，保持清洁卫生；应安装通风设施或冷却设备；冷却用机械通风的取风口应离地2米以上。

* 1. 真空包装

将冷却后的枕头粽进行筛选，对表面脏污、扎线散落、严重变形的粽子进行修整，将枕头粽装入真空袋中进行真空抽气、封口，真空度应达到-0.1MPa。抽真空后的粽子应封口平整、无褶皱、不漏气。真空包装材料应符合GB/T 10004的规定。

* 1. 灭菌、观察

灭菌：将真空完成的枕头粽整齐放入灭菌盘中，并放至灭菌锅中进行灭菌：打开蒸汽阀门预热10分钟；待温度达到121℃后，持续保温保压35分钟左右；加入冷却水冷却，排水；粽子出锅，同时挑选不合格品。

观察：灭菌后将粽子置于常温条件下冷却，静置7-10天，挑选出不合格品。

* 1. 速冻

烧煮、冷却后的粽子经过冷却设备/场所迅速通过其最大冰结晶区域，当中心温度达到-18℃时完成冻结工艺。

* 1. 包装

将真空包装枕头粽和速冻粽按规格要求或订单要求装袋装箱。使用的包装材料应符合GB 4806.7的规定。

1. 产品特点

粽子外形形似枕头，馅料分布均匀。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_