

《嘉兴粽子》团体标准编制说明

一、项目来源：

“嘉兴粽子”地理标志集体商标于 2021 年 8 月 2 日获得国家知识产权局批准，成为嘉兴市第 18 件国家地理标志商标。“嘉兴粽子”地理标志集体商标的获批，有利于促进嘉兴粽子产业的保护与持续壮大。为了规范地理标志商标的使用和保护，一方面强化地理标志知识产权的管理，一方面提升粽子产业的高质量发展，《嘉兴粽子》标准制定的迫切性和必要性尤为突出。

二、标准制定工作的目的与意义：

嘉兴粽子是嘉兴地区特色传统名点，“以糯而不糊，肥而不腻，香糯可口，咸甜适中”而著称。近年，嘉兴粽子行业通过五芳斋、真真老老、禾风、粮午斋等知名粽子企业的发展，打造了嘉兴粽子自己特色品牌，壮大嘉兴粽子产业的发展，提升了嘉兴粽子在全国粽子市场的影响力。嘉兴粽子鲜明的地方特色，是嘉兴粽子美誉度的根本。为了凸显嘉兴粽子的产品品质特色，本标准的制定将嘉兴配方特色、口味特色、形状特色和工艺特色等形成规范标准，另外规范了粽叶等原料和产品的品质指标要求，有利于嘉兴地区粽子企业的知识产权的保护，从而杜绝了一些外地粽子企业打着“嘉兴粽子”的旗号的包装自己产品的行为，也促进了嘉兴粽子行业向高质量发展。

本标准不但规范了嘉兴地区粽子行业中小企业的生产经营，还将嘉兴粽子鲜明的地方特色统一到产品标准中，促进嘉兴粽子行业中小企业走高质量高效益的发展道路，提升嘉兴地区粽子行业的市场竞争力。规范标准的使用，在促进生产企业进步的同时，也能够使消费者权益得到有效的保护，使消费者能够安心、放心地使用产品。

三、与我国现有法律法规和其他国内外标准的关系：

1、目前粽子有关标准有 SB/T 10377-2004《粽子》，地方标准有：DB33/ 3010-2020《食品安全地方标准 粽子生产卫生规范》、DB46/T 254-2013《定安粽子》、DB46/T 361-2016《地理标志产品 儋州粽子》。

2、嘉兴粽子生产过程有很多环节不同于一般粽子，具有嘉兴地区的特色。现在执行的 SB/T 10377-2004《粽子》主要是针对全国区域的粽子产品进行了规范要求，但缺少针对嘉兴粽子特色生产工艺和粽子原料特性的质量指标。

四、项目负责单位及项目进度安排：

本标准由嘉兴市食品工业协会承担制定工作，组织粽子行业各企业专业技术人员成立专项工作组，人员分工安排，并对项目可行性进行分析，和对项目的必要性和可行性进行充分论证；同时，对嘉兴粽子各中小企业进行实地考察，对生产加工过程进行调研；同时对原辅料、产品的感官、理化、食品添加剂、非食用物质等各项指标进行大量检测并进行数据整理及分析，制定适合该类产品的标准。

- 1、2021 年 10 月 18 日 召开项目启动会议。
- 2、2021 年 10 月 18 日~11 月 20 日 收集行业信息及相关法律标准等。
- 3、2021 年 11 月 30 日 组织嘉兴市粽子行业会议，完成《嘉兴粽子》标准初稿讨论。
- 4、2021 年 12 月 30 日 标准工作小组根据会议讨论意见修订形成征求意见稿。

五、标准制定原则：

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》、GB17924-2008《地理标志产品标准通用要求》、DB33/ 3010-2020《食品安全地方标准 粽子生产卫生规范》等有关法规标准和规范要求，按 GB/T1.1-2020 的编写原则进行编写，以突出嘉兴地区粽子特色生产工艺和加强嘉兴粽子生产卫生安全为原则，深入企业调查研究，保证规范起草工作的科学性、先进性和适用性。

（一）科学性的原则

本标准制定过程中结合嘉兴粽子各中小生产企业的实际情况，对标准内容进行科学设定。为嘉兴粽子行业、嘉兴粽子生产企业、检测单位、市场监管等部门提供科学管理的依据。

（二）与国内外标准协调一致原则

在标准制定过程中，起草组按照《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）中的原则要求进行编写，结合实际情况，确定了本标准的框架结构和各项技术内容要求。

（三）公开透明的原则

起草过程中坚持公开、透明的原则。除召开专家座谈会听取意见外，还将向社会公开广泛征求意见，如高校院所、协会、检测机构、生产企业以及食品安全监督管理部门等各方意见，并吸收和采纳部分意见。

六、标准主要条款说明：

标准名称：与根据嘉兴市食品工业协会申报“嘉兴粽子”地理标志集体商标文件一致。

前言部分：在“前言”中确定由嘉兴市食品工业协会归口，便于标准的咨询服务和相关解释。

1 范围

本标准规定了嘉兴粽子的术语和定义、产品分类、地理产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

2 规范性引用文件

在规范性引用文件中，根据嘉兴粽子的指标和检测方法引用了相关国家标准等文件。

3 术语和定义

3.1 参考了 GB17924-2008《地理标志产品标准通用要求》中 3.1 对地理标志产品的定义，以及 DB33/ 3010-2020《食品安全地方标准 粽子生产卫生规范》中 2.1 对粽子的定义和 SB/T 10377-2004《粽子》3.1 对粽子的定义，经过工作组讨论结合嘉兴粽子实际加工工艺、产品特色配方及产品特有的形状，最终确定为：

3.1.1 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。

3.1.2 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

3.1.3 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。

3.2 根据 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。

3.2.1 粽体 naked zongzi

指除去粽叶后的裸露粽子。

3.2.2 馅料 filling

指不与粽子的主料搅拌，直接被包入粽体内的部分。

于 2021 年 10 月 18 日工作组讨论后根据嘉兴粽子实际使用粽叶情况，为了突出嘉兴粽子风味的特色风味，将“粽叶”修改为：指包裹粽子用的箬叶。

4 产品分类

4.1 参考 SB/T 10377-2004《粽子》4.1 对粽子的分类确定为：“产品按生产工艺不同分为肉馅类、非肉馅类、无馅类和混合类”。

4.1.1 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。

4.1.2 无馅类：指生产过程中无包馅工艺的粽子。

4.2 参考 SB/T 10377-2004《粽子》4.2 对粽子的分类确定为：“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 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。

4.2.2 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。

于2021年10月18日工作组讨论后根据嘉兴粽子近几年生产工艺改进提升情况，将“新鲜类”修改为：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。

5 产品保护范围

根据《嘉兴市食品工业协会“嘉兴粽子”地理标志集体商标使用管理规则》中第五条，规定了产品保护范围，即北纬 30° 21′ ~31° 2′，东经 120° 18′ ~121° 16′ 为中心区域的嘉兴行政区域。

6 要求

6.1 生产环境

根据《嘉兴市食品工业协会“嘉兴粽子”地理标志集体商标使用管理规则》中第五条章节和 GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、DB33/3010《食品安全地方标准 粽子生产卫生规范》规定了生产环境要求。

6.2 工艺和设备

根据嘉兴粽子传统生产工艺，编制了以下要求：

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 拌肉、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

根据各原料现执行相关国家标准规定了以下主要原料的规定：

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。

经工作组讨论，为了保有嘉兴粽子特有的浓郁粽香，对所用糯叶要求应采摘三伏时节天

然野生箬竹当年长叶子。另外在指标要求上，感官指标：色泽应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；气味应具有粽叶固有的香气味，无霉味、无异味；组织应狭长形，叶片完整，无裂缝、破洞，质地均匀，干燥度均匀，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）。

箬叶的理化指标参考了嘉兴粽子企业的要求，经工作讨论，水分 $\leq 15\%$ ，铜 $\leq 20\text{mg/kg}$ ，铅 $\leq 2.0\text{ mg/kg}$ ；六六六 $\leq 0.2\text{ mg/kg}$ ，滴滴涕 $\leq 0.2\text{ mg/kg}$ 。

6.3.7 其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

6.4 感官要求

根据 SB/T 10377-2004《粽子》5.2 的感官要求，为该产品提出了符合产品特点的基本要求。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；气味和滋味，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。

6.5 理化指标

结合嘉兴粽子企业生产数据，经工作组讨论，对水分、熟粽馅料含量的指标做如下规定：

6.5.1 结合粽子生产企业检验数值，非肉馅类，特别是五谷杂粮类粽子，水分检测值都比较偏高，故水分指标定为：水分 $\leq 60\%$ 。

6.5.2 结合粽子生产企业检验数值，对不同类别的粽子馅料含量做出以下规定：大肉粽熟粽馅料含量 $\geq 12\%$ ，肉粽熟粽馅料含量 $\geq 6\%$ ，含肉粽熟粽馅料含量 $\geq 8\%$ ，豆沙粽熟粽馅料含量 $\geq 25\%$ ，其他非肉粽馅料含量 $\geq 6\%$ 。熟粽馅料指标不适用于拌馅工艺类粽子。

6.6 食品安全指标

6.6.1 参考 SB/T 10377-2004《粽子》5.5 卫生指标规定了过氧化值的指标。

6.6.2 参考国家通用标准规定了污染物限量、真菌毒素限量、微生物、食品添加剂等食品安全指标；

6.7 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：

为了规范嘉兴粽子指标参数的统一性和作为判断依据，标准文本中列出了各指标的具体检测方法。

8 检验规则

8.1 出厂检验

参考 SB/T 10377-2004《粽子》7.1 出厂检验，规定了新鲜类、速冻类和真空包装类粽子的出厂检验项目。另外，结合本标准提出对粽子熟粽馅料含量这一指标，也增加到了每批产品出厂前的检验项目中。

8.2 型式检验

参考 SB/T 10377-2004《粽子》7.2 型式检验进行规定。

8.4 抽样

参考 SB/T 10377-2004《粽子》7.4 抽样和糕点生产许可证审查细则的 8 抽样方法，对抽样进行规定。

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为 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

参考 SB/T 10377-2004《粽子》7.5 判定规则进行规定。

9 标签、标志、包装、运输和贮存

9.1 标签、标志

参考 SB/T 10377-2004《粽子》8.1 标签和 8.2 标志和 GB28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》进行规定：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

参考 SB/T 10377-2004《粽子》8.4 运输和 GB31605-2020《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》进行规定：

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

参考 SB/T 10377-2004《粽子》8.5 贮存和销售进行规定：

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。

二〇二一年十二月