

# 团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

## 恩平优品 裹粽

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

江门市标准化协会 发 布

## 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。

本文件由恩平市公有农垦投资开发集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：恩平市公有农垦投资开发集团有限公司、江门市粽源食品有限公司

本文件主要起草人：郑炯杰、黄红雁、岑结柱

本文件仅用于文件第一起草单位对申请恩平优品的产品质量指标验收，非经本文件第一起草单位的允许，任何单位的产品不得声称符合本文件的要求或使用本文件。

# 恩平优品 裹粽

## 1 范围

本文件规定了裹粽的原料要求、制作技艺、质量要求、检验方法、标签标签、包装和验收要求等内容。

本文件适用于在恩平市行政区域内加工制作而成的裹粽。

## 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 191 包装储运图示标志  
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品  
GB 2715 食品安全国家标准 粮食  
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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则  
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品  
GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则  
SB/T 10377 粽子

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 原料要求

- 4.1 糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 4.2 去壳绿豆应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.3 咸鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 4.4 畜肉和禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 4.5 水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 4.6 水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 4.7 制作用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.8 使用的粽叶（箬叶）和包扎材料（荫古）应新鲜，无腐烂，处理过程中不得使用有毒有害物质。
- 4.9 所用的馅料和其他原辅料应符合食品安全国家标准和相应的产品标准要求。
- 4.10 所用的原辅材料应经检验或验证合格后方可投入使用。

## 5 制作技艺

## 5.1 原辅料预处理

### 5.1.1 原辅料处理

#### 5.1.1.1 粽叶和包扎材料

采用箬叶和荫古进行包裹，使用前用清水清洗干净，并用沸水煮约（15~20）min，晾干待用。

#### 5.1.1.2 糯米

常温下用清水浸泡30min左右，捞出沥干待用。

注：制作枳水粽时，添加枳水与糯米搅拌均匀待用（糯米和枳水（含碱量为48g/mL）的重量比例为10：1）。

#### 5.1.1.3 去壳绿豆

浸泡30min左右，捞出沥干待用。

#### 5.1.1.4 肉类

把肉类（畜肉、禽肉、水产品或水产制品）切成所需形态，用食用盐、食糖、食用油、香辛料等调味一种或多种调味料拌匀腌制，待用。

### 5.1.2 包制

#### 5.1.2.1 肉粽

依照箬叶包糯米、糯米包绿豆、绿豆包猪肉和咸鸭蛋黄的顺序进行包裹，并可根据不同风味加入其他的配料，然后用荫古包扎好。糯米、绿豆、肉类的比例为10：（2~2.5）（1.5~2.5）。

包扎形态可有扭向四角形、单锥形、双锥形、四方形、扁平形。

#### 5.1.2.2 枳水粽

用箬叶直接包裹糯米，或使用豆沙、莲蓉、陈皮等食品材料作为馅料，然后用荫古包扎好。糯米、馅料的比例为4：1。

包扎形态可有扭向四角形、单锥形、双锥形、四方形、扁平形。

### 5.1.3 水煮

将包裹好的裹粽应尽快下锅，加入清水，以没过裹粽为宜，蒸汽加热沸腾状态保持5h~6h，煮制过程保持水始终没过粽子，直到煮熟。

### 5.1.4 晾干

将煮熟出锅的裹粽放到阴凉通风干燥处晾干或进行抽湿，保持粽体表面干爽。

### 5.1.5 真空包装

使用无毒、无害、耐蒸煮包装材料复合膜或袋进行抽真空包装，包装材料应符合GB 4806.6或GB 4806.13的规定。

注：新鲜类和速冻类的裹粽无需真空包装。

### 5.1.6 高压灭菌

将真空包装的裹粽放置于高温灭菌锅中，121℃以上灭菌30 min。

### 5.1.7 外包装

根据产品类型和销售要求进行外包装。

## 6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 质量要求

7.1 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，扎带松紧适当，无明显露角、粽体无外露                    |
| 色泽    | 剥去粽叶，肉粽表面呈糯米白色，枊水粽表面呈金黄色，馅料具有所用物料相应的色泽     |
| 组织形态  | 粽体不过烂，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，咸甜适口，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 |

7.2 理化指标和卫生指标

应符合SB/T 10377的规定。

7.3 净含量

预包装产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 检验方法

8.1 感官检验

取以销售包装计的样品一件，检查表面形态，再按包装上标明的食用方法进行复热后剥去粽叶，并将粽子置于清洁的白磁盘中，在自然光下观察色泽及表面杂质，然后以餐刀剖开分别用目测、鼻嗅和口尝检查其组织形态、气味和滋味。

8.2 理化和卫生指标

按照SB/T 10377的规定进行。

8.3 净含量

按照SB/T 10377的规定进行。

9 检验规则

9.1 组批

每天或每班次生产的同一品种的粽子为一个检验批。

9.2 抽样

9.2.1 在成品库内抽样，抽样单位以只计。

9.2.2 每批按千分之一抽样，每批不少于 12 只，分别用于检验以及留样备用。

9.3 检验分类

9.3.1 出厂检验

9.3.1.1 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

9.3.1.2 出厂检验项目:感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群、商业无菌(真空包装类粽子适用)、标签标志。

9.3.2 型式检验

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) 产品正式投入生产时;
- b) 正式生产后, 如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备, 可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

## 9.4 判定规则

### 9.4.1 出厂检验判定规则

- 9.4.1.1 出厂检验项目全部符合要求, 判为合格品。
- 9.4.1.2 出厂检验项目如有一项(微生物指标除外)不符合要求, 可以加倍抽样复验, 复验后如仍不符合要求, 判为不合格品。
- 9.4.1.3 微生物项目有一项不符合要求, 不得复验, 判为不合格品。

### 9.4.2 型式检验判定规则

- 9.4.2.1 型式检验项目全部符合要求, 判为合格品。
- 9.4.2.2 型式检验项目不超过 3 项(微生物指标除外)不符合要求, 可以加倍抽样复验, 复验后有一项不符合要求, 判为不合格品; 超过 3 项不符合要求, 不得复检, 判为不合格品。
- 9.4.2.3 微生物项目有一项不符合要求, 不得复验, 判为不合格品。

## 10 标签、标志、包装、运输和贮存

### 10.1 标签

包装上的标签应符合GB 7718和GB 28050的要求, 并标示“恩平优品”的标识。

### 10.2 标志

运输外包装应标明产品名称、制造者名称和地址、规格、数量以及“小心轻放”“防潮”“防晒”等, 包装图示应符合GB/T191的规定。

### 10.3 包装

- 10.3.1 包装形式分为散装、盒装、袋装和箱装。
- 10.3.2 包装材料应选用符合相关标准的规定, 其他内外包装材料应符合有关食品卫生标准的规定。
- 10.3.3 包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

### 10.4 运输

- 10.4.1 宜使用专用车运输, 车内应保持清洁、干燥、卫生, 并做好防晒、防淋工作, 不得与有毒有害物品混运。
- 10.4.2 装卸时应小心轻放, 严禁重压。

### 10.5 贮存

- 10.5.1 贮存应保持清洁卫生, 有防尘、防鼠、防蝇等设施。
  - 10.5.2 产品不应与墙面、地面接触, 间隔应在 20cm 以上。
  - 10.5.3 新鲜类粽子的贮存温度为 20℃ 以下; 真空包装类粽子的贮存温度应控制在常温; 速冻类裹粽应贮存在-18℃或以下的库房中。
  - 10.5.4 产品保质期: 按标签标示规定执行。
-