

团 体 标 准

T/CZBXBZ 036—2025

潮州凤凰栀粽

Chaozhou Fenghuang Zhizong

（征求意见稿）

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

潮州市标准化协会 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。

本文件由韩山师范学院提出。

本文件由潮州市标准化协会归口。

本文件起草单位：韩山师范学院、潮州市食品检验检测中心、潮州市标准化协会、潮州市潮梘味食品有限公司、粿婆梘粽店……。

本文件主要起草人：吴清韩、林轶萱、詹创明、廖建煌、魏红梅、张振霞、黄剑坚、吴丰年、张福平、刘亚群、江煜婷、郑玉忠……。

引 言

潮州凤凰栀粽又名卮粽、栀粿、枕头粽，源自潮州市凤凰山区，于2020年入选潮州市潮安区第五批区级非物质文化遗产项目，是潮汕的特色美食之一。其历史可追溯至明清时期，最初是凤凰山民为应对潮湿气候而创制的节令佳品。当地人取山间鸭脚木、黄荆等为代表植物，烧制成灰、以灰制水得到草木灰水，用它浸泡糯米，将其包成长条状，再经蒸煮制成，粽子金黄透亮，似黄栀色附之，故名栀粽。潮州凤凰栀粽既能解决了食物保存问题，又赋予其清热解毒、健胃消食、补中益气等食疗功效，体现了先民顺应自然的智慧。

潮州凤凰栀粽的制作工艺极为考究。选用当地优质糯米，经草木灰水浸泡十二余时后，用细纱布包裹，外层以芦苇叶或竹叶捆扎成枕头状，又得名“枕头粽”。传统工艺需以柴火持续中火蒸煮八小时以上，使糯米膏化形成软韧弹牙的独特口感。成品色泽如栀子果实般金黄润泽，散发着栀水特有的草木清香，口感软糯粘弹，清甜回甘，令人回味无穷。食用时需用纱线切割成薄片，蘸取白糖或糖粉，清甜中透出栀香，口感层次分明。

作为潮汕端午节的标志性食品，潮州凤凰栀粽承载着深厚的文化意蕴；其食疗价值得到越来越多人的认可，草木灰中天然成分与碱液形成弱碱性环境，有助于调节肠胃功能，成为应季养生的佳品。本文件的制定，旨在规范潮州凤凰栀粽这一特色美食的生产，传承其独特的制作技艺，守护这份珍贵的文化记忆与地道风味。康吉祥，寄托着人们对强健体魄的期许。

潮州凤凰栀粽

1 范围

本文件界定了潮州凤凰栀粽的术语和定义，规定了潮州凤凰栀粽的加工工艺、技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存和销售。

本文件适用于潮州凤凰栀粽的生产和销售。

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 1354	大米
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB/T 4789.26	食品安全国家标准 食品微生物学检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.56	食品安全国家标准 糕点卫生标准的分析方法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13100	肉类罐头卫生标准
GB/T 19633	最终灭菌医疗器械包装
GB/T 21302	包装用复合膜、袋通则
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
SB/T 10377	粽子标准
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令（2023）第70号 定量包装商品计量监督管理办法	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

栀水 zhishui

是以鸭脚木、黄荆等为代表的一种或多种植物为栀材来源，经栀材焚灰、沥水后得到的一种草木灰水，具有碱性。

3.2

栀粽 zhizong

栀粽，又名卮粽、栀粿、枕头粽等，是一种以糯米为主要原料的碱水粽，用栀水浸泡后的糯米制成，需经8小时以上烹煮而成，具有栀水清香、软韧弹性和清甜口感。

3.3

潮州凤凰栀粽 chaozhou fenghuang zhizong

指产于潮州凤凰镇，具有地方特色传统特色的栀粽。

4 加工工艺

4.1 工艺流程

择材→焚灰→沥水→沁米→裹粽→烹粽→冷置→封装

4.2 制作程序

4.2.1 择材

栀材应选用生长健壮的鸭脚木或黄荆的枝干，宜在 9 月~11 月采收，选择晴天干燥处理 2 天~3 天，干燥后的栀材应储存于干燥通风处。

糯米应选用颗粒饱满、质量上乘的优质糯米。

包材应选用干燥竹叶，经煮沸约 15 min、浸泡一夜并清洗干净后，沥干备用。

4.2.2 焚灰

将充分晾晒的栀材进行充分燃烧，待其完全灰化后，经筛除杂质获得均匀草木灰。

4.2.3 沥水

在竹匾表面铺设医用脱脂纱布，均匀平铺草木灰形成厚度为 2 cm~3 cm 的灰层，按草木灰:水=1:3 (w/w) 的比例，取沸腾饮用水匀速浇淋，确保充分渗透。滤液经纱布及竹匾双重过滤后收集于容器中，获得黄褐色初级栀水，应静置沉淀不少于 12 h，取金黄色上清液（即精制栀水）备用。

4.2.4 沁米

将洗净沥干的糯米浸泡于放凉的精制栀水中，控制糯米:精制栀水=1:1.3 (w/w)，液面高度不少于 3 cm。在常温环境下浸泡不少于 12 h，至米粒呈均匀金黄色且易碾碎为度。

4.2.5 裹粽

取 9 片~12 片处理后的竹叶平行交错铺叠，放入沁润糯米。包裹塑成枕形粽体，用棉线或草绳捆扎紧固，确保粽体严密无露米。

4.2.6 烹粽

将栀粽放入大锅中，注入沸水，使粽体浸没于沸水中，初始液面高于粽体不少于 30 cm。大火维持沸腾状态 10 min 后，转小火保持微沸烹煮 8 h。过程每 2 h 补沸水维持粽体浸没，并翻动粽体。

4.2.7 冷置

将烹制完成的栀粽捞出，转移至洁净卫生环境沥水冷却至室温。冷却过程应避免二次污染。

4.2.8 封装

在洁净环境下，将冷却至室温的栀粽按规格密封包装。包装时中心温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 栀材

应符合 GB 2715 的规定。

5.1.2 糯米

应符合 GB 1354 的规定。

5.1.3 竹叶

应符合 GB 2715 的规定。

5.1.4 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.5 过滤纱布

应符合 GB/T 19633 的规定。

5.1.6 栀水

应符合 GB 2760 的规定。同时通过以下感官指标判定：合格栀水应呈现柔滑触感（类似未洗净的皂膜触觉），同时需具备微苦底色并略带涩味。

5.1.7 封装的封口强度

应符合 GB/T 21302 的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色泽	具有该品种固有的色泽，色泽均匀，有光泽。	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味（非即食类需经烹调后再进行口感检验）。
外观形态	具有该品种固有形态，粽角端正，扎线松紧适当，无明显露角，粽体无外露。 剥去竹叶，外观粽体表面光滑，略有透明感，手感柔软有弹性，厚薄均匀。	
滋味与气味	有该品种固有的滋味和气味，无酸味、馊味、霉味及其他异味。	
口感	有软糯、粘弹的口感。	
杂质	无肉眼可见的杂质、异物。	

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
干燥失重质量分数，% ≤	55	GB/T 5009.3

5.4 卫生指标

5.4.1 理化卫生限量指标

理化卫生限量指标应符合表 3 的规定。

表3 理化卫生限量指标

项目	指标	检验方法
砷（以As计），mg/kg ≤	0.5	GB/T 5009.56
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.5	
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	5	

5.4.2 微生物指标

微生物指标应符合表 4 的规定。

表4 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数（CFU/g） ≤	10000	GB/T 4789.26
大肠菌群（MPN/100g） ≤	110	
霉菌计数（个/g） ≤	50	
致病菌（系指肠道致病菌及致病性球菌） ≤	不得检出	

真空包装类粽子微生物指标应符合 GB 13100 中罐头食品商业无菌要求。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检验按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一投料、同一班次、同一工艺、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品经检验合格并签发产品合格证后方可出厂。

6.3.2 产品出厂检验项目为感官要求、理化指标、微生物指标、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为本文件中 5.2~5.5 规定的内容。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。

6.5.2 检验结果中若微生物指标不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本文件规定时，允许按相关规定进行。

7 标签、包装、运输、贮存和销售

7.1 标签

7.1.1 配料表应标识糯米的添加比例。

7.1.2 配料表中需注明传统工艺梘水。

7.1.3 保质期在 24 小时内的产品，生产日期应标注年月日时（例：2025 年 07 月 20 日 3 时）。

7.1.4 预包装产品还应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

7.2.2 销售包装还应符合 GB 23350 的规定。

7.2.3 产品外包装的储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 运输、贮存和销售

产品运输应采用无污染的交通工具，保持清洁卫生，避免日晒、雨淋；产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的场所，不得露天存放；产品不得与有害有毒有异味的物品一同运输或贮存。

保质期标注超过 24 h 的产品的运输、贮存及销售温度应低于 10℃。使用后杀菌工艺的产品应确定相应的运输、贮存及销售温度。

参考文献

- [1] 鲁振, 李祥波, 刘振宇. 粽子食品法典标准工作进展及关键技术内容研究[J]. 标准科学, 2022, (03):42-46, 61.
- [2] 丁颢, 吕涵阳, 田静. 粽子法典亚洲区域标准关键技术内容研究[J]. 中国食品学报, 2021, 21(06):386-391.
-