

《屯昌黑猪 第2部分：粽子》
团体标准编制说明
(征求意见稿)

2025年7月

一、项目简况

(一) 标准名称：屯昌黑猪 第2部分：粽子

(二) 任务来源（项目计划号）：屯昌县全领域区域公用品牌2025年品牌升级工作；《屯昌县市场监督管理局关于印发屯昌黑猪海南省地理标志保护示范区创建工作实施方案（2024~2026）年的通知》（屯市监[2024]32号）

(三) 起草单位：屯昌县食品行业协会、海南省标准化协会

(四) 单位地址：海南省海口市美兰区海府路58号

(五) 参与起草单位：海口耘帆数谷企业管理咨询有限公司、美兰欣云信息咨询中心、海南省检验检测研究院、郑师傅海南食品有限公司、屯昌屯城广兴酒店、昌味食品有限公司、海南品相大潮有限公司、冼祖婆食品加工有限公司、屯昌屯城红林大酒家、屯昌屯城谢家烤王美食城。

(六) 标准起草人：见表1

表1 《屯昌黑猪 第2部分：粽子》标准起草人

序号	姓名	单位	职务/职称	任务分工	联系方式
1	陆永波	屯昌县食品行业协会、屯昌屯城广兴酒店	会长、总经理	编制、调研、协调	13907519677
2	张华云	美兰欣云信息咨询中心	主任、高级工程师	协调、编制、调研	13637656646
3	周秋平	海口耘帆数谷企业管理咨询有限公司	农业生物技术博士	策划、编制	13976895545
4	常虹	海南省检验检测研究院	正高级工程师	策划、编制	15353638802
5	郑渊恒	郑师傅海南食品有限公司	总经理	调研、讨论	18708981355
6	李雨倩	海南品相大潮有限公司	国家注册审核员	协调、编制、调研	13976998365
7	王国能	冼祖婆食品加工有限公司	总经理	编制、调研、讨论	18089874706
8	徐德家	海南百家旺食品有限公司	总经理	调研、讨论	13006090222
9	符王丹	屯昌屯城红林大酒家	总经理	调研、讨论	13976546389
10	符丽若	屯昌屯城谢家烤王美食城	总经理	编制	13976302828
11	刘锦花	冼祖婆食品加工有限公司	董事长	编制、讨论	13036036343
12	谢 栋	屯昌屯城老礼堂美食工坊	负责人	编制	18976199928

(一) 标准编制的必要性、意义及背景

2025年中央一号文件着重强调了着力壮大县域富民产业，指出

要“发展乡村特色产业。坚持按市场规律办事，大力发展绿色、特色农产品种养，推进农产品加工业转型升级，实施农业品牌精品培育计划，打造特色农业产业集群，提升农业产业化水平。深入实施农村产业融合发展项目，培育乡村新产业新业态。推进乡村文化和旅游深度融合，开展文化产业赋能乡村振兴试点，提升乡村旅游特色化、精品化、规范化水平”。这一论述为海南热带特色农产品发展之路点亮明灯。

屯昌黑猪是屯昌农业的一块招牌，2017 年获得国家地理标志保护产品；2024 年，入选第二批全国名特优新农产品名录。据统计，全县黑猪规模化养殖场已有 80 余家，2024 年黑猪出栏量达 18.64 万头，顺势衍生了肉干、腊肠、肉粽、叉烧月饼等产品。屯昌黑猪具有肉质香嫩、脂肪均匀等独特优势。屯昌黑猪全身呈黑色或灰黑色，繁殖力好、抗病力强，瘦肉胶质高，食用口感好，成为屯昌当地最有知名度的土特产。依托屯昌黑猪国家地理标志保护产品的产业基础，据海南省文旅厅 2024 统计，全省旅游伴手礼市场年增长率 18%，健康肉制品需求上升，黑猪肉粽子品类增速达 30%，低盐低糖肉干品类增速达 25%。

黑猪粽子是以屯昌黑猪肉为核心原料制作的海南特色美食，采用糯米、咸鸭蛋黄等辅料，经传统工艺包裹粽叶后长时间煮制而成。该产品依托屯昌黑猪国家地理标志保护产品的产业基础，结合当地传统饮食文化，形成肉香浓郁的独特风味。黑猪粽子作为端午节庆核心食品，承载着海南北部地区的饮食习俗，其制作技艺被列入县级非物质文化遗产保护名录。

2024 年 7 月屯昌县市场监督管理局根据《海南省知识产权局关于开展第二批海南省地理标志产品保护示范区筹备建设的通知》（琼知法〔2023〕5 号）等文件精神，结合屯昌县实际，制定《屯昌黑猪海南省地理标志保护示范区创建工作实施方案（2024-2026 年）》，为全面加强屯昌县地理标志产品保护，打造区域公共品牌，进一步提升地理标志产品的形象与市场竞争力，促进地理标志产品产业升级提供了保证。

标准的制定和实施将对屯昌黑猪粽子的产品质量提升、产业品牌打造和扩大消费市场有着积极作用，对促进农户增收、带动地方经济、巩固脱贫攻坚成果，推进乡村振兴，促进产业协调融合发展、生

态文明和谐会社及海南自贸港建设有着非常重要的意义。

（二） 编制过程

1、制定标准编制方案，成立编制组

标准制定合同签订后，项目承担单位立即成立项目工作组和标准编写组，由标准化、品牌建设与评价、食品、财务等工作经验丰富、工作能力强的专业人员组成，根据项目建设和工作需要，制定了项目实施方案和调研计划，明确任务目标、完成时间和步骤安排。

2、收集省内外相关资料及查阅省内外相关标准

多途径检索并收集屯昌黑猪粽子及相关国家标准、行业标准、省内外相关地方标准，以及相关资料，目前无屯昌黑猪粽子海南省地方标准和团体标准，相关标准目录如表 2：

表 2 屯昌黑猪相关国家标准、行业标准和地方标准目录

序号	标准号	标准名称
1	SB/T 10377-2004	粽子
2	DB46/T 361-2023	地理标志产品 儋州粽子
3	DB46/T 254-2013	定安粽子
4	DB46/T 369-2025	地理标志产品 屯昌黑猪
5	DB46/T 649-2024	屯昌黑猪猪肉品质等级规格
6	DB46/T 102-2024	屯昌黑猪（商品猪）猪苗生产技术规范
7	DB46/T 71-2024	屯昌黑猪（商品猪）饲养管理技术规范
8	DB46/T 73-2007	定安黑猪饲养管理技术规范

3、 立项过程

1) 发布立项申请

2025 年 7 月 6 日屯昌县食品行业协会编制《海南省标准化协会屯昌黑猪粽子团体标准制修订立项申报表》（见下表），向海南省标准化协会提交申请，主要内容包括：团体标准编制的目的、意义和必要性、编制的目的、意义和必要性、项目所属产业或领域基本情况、项目所属产业或领域标准化情况、项目范畴的技术成熟程度、项目实施效益分析、范围和主要技术内容、标准发布后实施措施等，见下图。

海南省标准化协会团体标准制修订立项申报表

项目名称（中文）	屯昌黑猪肉粽		
项目名称（英文）			
制定或修订 （修订标准号）	制定	项目性质	☒ 推荐性
项目实施起止时间	2025 年 6 月 1 日 至 2025 年 12 月 31 日		
一、编制的目的、意义和必要性 2025 年中央一号文件着重强调了着力壮大县域富民产业，指出要“发展乡村特色产业。坚持按市场规律办事，大力发展绿色、特色农产品种养，推进农产品加工业转型升级，实施农业品牌精品培育计划，打造特色农业产业集群，提升农业产业化水平。深入实施农村产业融合发展项目，培育乡村新产业新业态。推进乡村文化和旅游深度融合，开展文化产业赋能乡村振兴试点，提升乡村旅游特色化、精品化、规范化水平”。这一论述为海南热带特色农产品发展之路点亮明灯。 黑猪肉粽子是以屯昌黑猪肉为核心原料制作的海南特色美食，采用糯米、咸鸭蛋黄等辅料，经传统工			

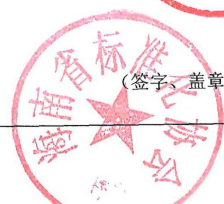
六、项目实施效益分析 通过产品的创新和不断提高产品质量标准，可以提升屯昌黑猪肉干的整体品质，增强产品在市场上的竞争力，吸引更多消费者选择购买。符合质量标准的屯昌黑猪肉粽能够建立起良好的品牌形象，增强消费者对产品的信任感，有利于品牌效应和推动当地企业生产，提升整体产业竞争力和可持续性。				
范围和主要内容（项目初稿编制情况，有初稿可附上）： 本标准规定了屯昌黑猪肉粽的术语和定义、产品分类、技术要求、生产过程卫生要求、试验方法、检验规则以及标签标志、包装、运输、贮存和销售。适用于屯昌黑猪肉粽产品的生产、销售和检验。				
标准发布后实施措施： 1. 加强在屯昌黑猪肉粽生产企业中的宣传、培训工作，通过举办培训班、交流等方式，普及标准化加工技术，提高本标准的执行率。 2. 严格按照标准规定范围，积极推进屯昌黑猪肉粽产业发展。				
拟采用先进标准情况： 无。				
建议起草单位	☐ 由项目建议单位起草（有标准初稿）； ☐ 由项目建议单位起草（无标准初稿）； ☐ 建议由 海南省标准化协会 起草； ☐ 不参与也不提出起草单位建议。			
项目标准编制经费来源	☐ 由项目建议单位负责； ☐ 行政主管部门已做安排； ☐ 需申报地方财政预算经费解决。			
需申报地方财政经费预算明细（可另附表）	无。			
项目建议单位	名 称	屯昌县食品行业协会	单位法定 代表人	陆永波
	联 系 人	陆永波	电 话	13907519677
	联系地址	海南省屯昌县屯城镇环东 1 路东侧昌顺花园 5#B 幢，屯昌县食品行业协会	邮 编	571627
项目建议单位意见	申请立项。  （签字、盖章）： 2025 年 6 月 1 日			
协会意见	  （签字、盖章）： 2025 年 6 月 2 日			
备注				

图1 屯昌县行业食品协会向海南省标准化协会提出立项申请表

2) 立项评审

海南省标准化协会收到申请表后,对该团体标准进行省内外相关标准查新,组织5名专业人员召开立项评审会,审核编写的申请表和相关内容是否符合要求,符合协会“团体标准制修订程序”,详见下图。



图2 海南省标准化协会召集相关人员召开团体标准立项评审会

3) 发布立项公告

海南省标准化协会于2025年7月10日在全国团体标准信息平台挂网立项,发布《关于屯昌黑猪粽子、屯昌黑猪肉粽、屯昌月饼三项团体标准立项的公告》,完成立项申请及立项公告发布等工作。见下图。



图3 海南省标准化协会在全国团体标准信息平台发布立项公告

4、 调研及工作组讨论稿编制

项目组严格按照《中华人民共和国食品安全法》等有关法规、标准和国家标准化管理委员会《团体标准管理规定》和“团体标准制修订程序”、GB/T 1.1-2020 等要求，组织专业人员进行编制工作，经过对标准检索及收集的资料进行研究分析，起草《屯昌黑猪粽子》团体标准工作组讨论稿。编制组带着讨论稿赴屯昌县市场监督管理局和企业开展实地调研，调研内容包括以下方面：

- (1) 了解当地屯昌黑猪和屯昌黑猪粽子标准化工作背景 and 情况；
- (2) 当地屯昌黑猪和屯昌黑猪粽子的主要生产类型和产品品种；
- (3) 屯昌黑猪养殖和屯昌黑猪粽子生产情况；
- (4) 屯昌黑猪粽子产业对屯昌经济起到什么样的作用；
- (5) 屯昌黑猪粽子生产流程及配料表等。

2025 年 7 月 14 日和 7 月 25 日课题组组织 4 名专业人员到屯昌县市场监督管理局、屯昌县食品行业协会,通过召集 9 家相关企业共 15 人开座谈会，其中包括：郑师傅海南食品有限公司、屯昌屯城广兴酒店昌味食品有限公司、谢家烤王、符王丹红林大酒家、冼祖婆食品有限公司等，同时还到这些企业现场走访和发放调查表，全面了解屯昌县黑猪肉干加工生产流程、设施设备、生产场所及肉干加工配料使用情况，收集相关企业检验报告单，调研现场见下图。



图 4 2025 年 7 月 14 日屯昌县市场监督管理局召集企业开座谈会现场



图5 2025年7月14日课题组到郑师傅海南食品有限公司现场调研



图6 2025年7月14日课题组到屯昌屯城广兴酒店生产车间现场调研



图7 2025年8月5日课题组到海南省冼祖婆食品有限公司调研

4、征求意见稿形成

编制组根据调研和通过吸取屯昌黑猪粽子生产企业反馈意见以及相关国家、地方标准对标准文本进一步修改完善，同时，2025年7月25日、8月5日课题组在屯昌县食品行业协会协调配合下，与郑师傅海南食品有限公司、屯昌屯城广兴酒店、昌味食品有限公司、谢家烤王、符王丹红林大酒家、冼祖婆食品有限公司等，对《屯昌黑猪粽子》标准文本、编制说明致企业在开展调研的同时，开展现场征求各单位的意见和建议见下图。



图8 2025年7月25日走访昌味食品有限公司征求意见



图9 2025年8月5日课题组到海南省冼祖婆食品有限公司征求意见

5. 征求意见情况

2025年7月下旬至8月上旬，课题组及起草单位通过现场调研、座谈会等形式向屯昌县市场监督管理局、屯昌县食品行业协会和4家屯昌黑猪粽子生产企业广泛征求意见，2025年7月14日屯昌县市场监督管理局主持召开的座谈会上，屯昌县市场监督管理局提出了修改标准名称，将本标准名称《屯昌黑猪粽子》更改为《屯昌黑猪 第2部分 粽子》，会后，起草组根据会议上提出的意见，对标准征求进一步修改完善，完成征求意见稿报送屯昌县市场监督管理局。截止2025年8月10日，征求意见共收到12家单位5条意见，全部采纳，详见意见汇总表。

为确保标准具有科学性、适用性和有可操作性，根据国家标准化管理委员会《团体标准管理规定》和“团体标准制修订程序”的要求，通过屯昌县市场监督管理局网站向社会和各有关企业广泛征求意见。屯昌县市场监督管理局、屯昌县食品行业协会和海南省标准化协会及8家起草单位和12起草人，对标准进行反复研讨，对标准征求意见稿进行反复修改。

6. 审查情况

由海南省标准化协会在海口组织召开《屯昌黑猪 第2部分 粽子》等3项团体标准技术审查会，来自5个单位5位专家组成审查组。审查组认真听取了起草单位的汇报，审阅了相关材料，经质询和讨论，提出了修改意见。会议还邀请了起草单位的起草人和项目组相关人员

参加了会议。

7. 报批情况

起草组根据审查意见对标准送审稿做了修改和完善，于2025年月形成标准报批稿、编制说明及其他相关文件，报至专家组组长审核后报送海南省标准化协会在全国团体标准信息平台发布公告和标准。

（三）制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

1. 编制原则

（1）科学性原则：规范要基于科学、实际和前沿的理论基础，确保规范的科学性和可操作性。

（2）可操作性原则：规范应具备可操作性，能够指导和支持农业品牌培育的具体操作，使之能够落地生根。

（3）适用性原则：规范要具有普遍适用性，能够适应不同地区、不同农业品类和不同发展阶段的农业品牌培育的特点和需求。

（4）系统性原则：规范要涵盖农业品牌培育的全过程，从品牌定位、培育流程、推广策略到管理和评估等各个环节，建立完整且可持续的品牌培育体系。

（5）参与性原则：规范制定过程应充分征求各方的意见和建议，包括政府、企业、农民、消费者、专家学者等，形成共识，实现多方共建、共享。

（6）可持续性原则：规范要注重品牌培育的可持续发展，强调农业品牌的可持续性和社会责任，在品牌发展过程中综合考虑经济效益、社会效益和环境效益。

2. 编制依据

按照国家标准化管理委员会《团体标准管理规定》和“团体标准制修订程序”、GB/T 1.1-2020 的编写原则从立项、编写、征求意见和发布，以突出屯昌地区月饼特色生产工艺和加强《屯昌黑猪 第2部分：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，注重产品的特点和要求，努力达到既保护消费者利益，又有利于产业发展的目的。

3.与现行法律法规、标准的关系

一是根据《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规、标准要；二是从立项、编写、征求意见到发布都严格执行国家标准化管理委员会《团体标准管理规定》和“团体标准制修订程序”、GB/T 1.1-2020 的编写原则等要求，以突出屯昌黑猪粽子特色生产工艺和加强屯昌黑猪粽子生产卫生安全为原则，深入企业调查研究；三是依据品牌相关国家标准：GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 4789.26《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》、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/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》、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》、GB 31661《食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范》等 20 项、1 项行业标准 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》。四是符合 DB46/T 369《地理标志产品 屯昌黑猪》等海南省地方标准，保证规范起草工作的科学性、先进性和适用性，注重产品的特点和要求，努力达到既保护消费者利益，又有利于企业生产和经营的目的。

（四）主要条款的说明、主要技术指标、参数和试验验证的论述

1.主要条款说明：

（1）范围

本文件规定了屯昌黑猪粽子的产品分类、生产加工、质量要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本文件适用于屯昌县地区生产加工的各类黑猪肉粽。

（2）术语和定义

明确了屯昌黑猪粽子、粽叶、屯昌黑猪肉、咸鸭蛋的术语和定义。

1) 屯昌黑猪肉粽子

以糯米为主要原料，中间裹以屯昌黑猪肉和（或）咸鸭蛋蛋黄等为主要馅料，添加或不添加其他辅料，用粽叶包扎成型，经水煮而熟

的制品。

2) 粽叶

用于包裹粽子粽体的柊叶。

根据规定增加了注：柊叶（学名：Phrynium capitatum Willd.）是竹芋科，柊叶是粽子传统包粽用叶。

3) 屯昌黑猪肉

在屯昌县地区饲养，并且符合DB46/T 369的屯昌黑猪，屠宰后的瘦肉、五花肉、排骨。

4) 咸鸭蛋

经过红土、水、盐搅拌包裹腌制 25 天-30 天 制成的鸭蛋。

(3) 产品分类

1) 屯昌黑猪肉粽

以糯米为主要原料，中间裹以经调制入味的新鲜屯昌黑猪肉馅料，用粽叶包裹，再以麻绳或棉绳包扎成型，水煮至熟而成的制品。

2) 屯昌黑猪肉蛋黄粽

以糯米为主要原料，中间裹以经调制入味的新鲜屯昌黑猪肉和咸鸭蛋蛋黄馅料，用粽叶包裹，再以麻绳或棉绳包扎成型，水煮至熟而成的制品。

(4) 生产加工

1) 原料要求

(1)屯昌黑猪肉：应符合 DB46/T 369 的要求。

(2)糯米：应符合 GB/T 1354 的要求。

(3)咸鸭蛋黄：应符合 GB 2749 的要求。

(4)粽叶：应选用无虫害、无腐烂的粽叶，粽叶处理过程中不得使用有毒有害物质。

(5)生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

(6)其它原料应符合相关食品安全国家标准要求。

根据郑师傅海南食品有限公司、昌味食品有限公司、屯昌屯城广兴酒店、谢家烤王、红林大酒家、海南省冼祖婆食品有限公司、海南百家旺食品有限公司、屯昌屯城谢家烤王美食城等企业《屯昌黑猪粽子》的检验报告和现场调研，确定了屯昌黑猪粽子的生产工艺要求其中的工艺流程、原料预处理、配料、包制、水煮和晾干。

2) 生产工艺要求

(1) 工艺流程

原料预处理 → 配料 → 包制 → 水煮 → 晾干 → (或真空包装 → 或高温灭菌) → 外包装 (成品)

(2) 原料预处理

粽叶：去梗，经 100 °C 沸水煮约 5 mins，清洗后自然晾干。

屯昌黑猪肉：屯昌黑猪肉清洗、切片，加入调味配料搅拌、腌制。

糯米：常温下用清水浸泡 30 mins，清洗沥干。

咸鸭蛋黄：咸鸭蛋去除蛋白，取蛋黄部分。

③ 配料，其中 250 g 和 200 g 屯昌黑猪肉粽以及屯昌黑猪肉蛋粽的配料都进行明确要求。

250 g 屯昌黑猪肉粽：糯米 130 g、屯昌黑猪肉 ≥ 75 g、粽叶 4~5 张。

250 g 屯昌黑猪肉蛋粽：糯米 120 g、屯昌黑猪肉 ≥ 75 g、咸鸭蛋黄 1 个 (约 12 g)、粽叶 4~5 张。

200 g 屯昌黑猪肉粽：糯米 100 g、屯昌黑猪肉 ≥ 65 g、粽叶 3~4 张。

200 g 屯昌黑猪肉蛋黄粽：糯米 100 g、屯昌黑猪肉 ≥ 55 g、咸鸭蛋黄 1 个 (约 12 g)、粽叶 3~4 张。

(4) 包制

将配料放入粽叶中，用麻 (棉) 绳裹成五角形。

(5) 水煮

将包裹好的粽子入锅，用大火常压水煮 12 h 或者高温高压炉水煮 5 h，煮制过程保持水始终没过粽子，直到煮熟。

(6) 晾干

将煮熟的粽子上架晾干或风干。

(7) 真空包装

使用食品级耐高温真空包装材料进行抽真空包装。

(8) 高压灭菌

将真空包装的粽子放置于高温灭菌锅中，121 °C 以上灭菌 15 min~30 min。

3) 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8957 的规定。

(5) 质量要求

根据郑师傅海南食品有限公司、屯昌屯城广兴酒店、昌味食品有限公司、谢家烤王、符王丹红林大酒家、冼祖婆食品有限公司、红林大酒家、屯昌屯城谢家烤王美食城、海南百家旺食品有限公司等企业屯昌黑猪粽子的检验报告和现场调研，确定了产品的感官要求和理化指标。

1) 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
表面形态	粽角端正，扎线结实适当，粽体无外露	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察表面形态，按包装标识的食用方法进行加热后剥去粽叶，在自然光下观察色泽和状态，检
色 泽	剥去粽叶，粽体米粒呈浅黄微绿，有光泽，馅料具有所用配料相应的色泽	
状 态	粽体不过烂，馅料无夹生，无霉变，无正常视力可见外来异物	

滋味与气味	具有粽叶清香味，糯米、猪肉及其它配料具有特有的滋味及香味，肥而不腻，无酸败、哈喇等异味	查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
-------	---	------------------------

2) 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 2.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 17.5	GB 5009.6

3) 食品安全指标

应符合 GB 7099 的要求，其中高温灭菌工艺加工的粽子微生物限量应符合高温灭菌的要求，按GB 4789.26 规定的方法检验。

4) 净含量

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

(6) 检验规则

1) 组批

同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的产品为一批，同批产品的品质和规格一致。

2) 取样

每批产品按包装件数的 1%随机抽样，不足 1 000 者按 1 000 件计。每批产品抽样数量不少于 10 个（重量不少于 2 kg），抽样数量的 3 个样品用于感官要求和理化指标检验，5 个样品用于微生物指标检验，2 个用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

3) 出厂检验

产品出厂前应经质检部门检验合格后方可出厂，出厂检验项目包括：感官要求、水分、微生物指标（经商业无菌工艺生产的产品检商业无菌，其他工艺生产的产品检菌落总数、大肠菌群）、净含量。

4) 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本文件技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 首次批量生产前；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 当原料、生产工艺、设备具有较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 停产 6 个月及以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督机构提出型式检验要求时。

5) 判定规则

所检项目检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本文件要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本文件要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合本文件，则判该批产品为不合格品。

(7) 标签、标志、包装、运输、贮存

1) 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，外包装运输标志应符合 GB/T 191 的要求。

2) 包装

产品包装用塑料袋或复合膜袋包装材料应分别符合 GB 4806.7、GB/T 10004、GB 4806.13 的要求，产品外包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

3) 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

4) 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内或在冷藏库低温(0℃～8℃)贮存，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

(8) 保质期

在符合本文件规定的条件下，产品保质期按标签标示执行。

2. 主要技术指标、参数和试验验证的论述

无

(五) 标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

无

(六) 采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况

本文件没有采用国际标准或国外先进标准，国内外无相同标准。

(七) 重大分歧意见的处理依据和结果

征求意见会上屯昌县市场监督管理局提出将标准名称由《屯昌黑猪粽子》更改为《屯昌黑猪 第2部分 粽子》。

(八) 贯彻标准的要求和措施建议(包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等)

(1) 制定明确的品牌培育战略：确定所要培育的农业品牌定位、目标市场和发展方向，建立可行的品牌发展规划，并明确品牌价值和品牌形象。

(2) 加强农产品质量监控：建立农产品质量安全监管体系，进行严格的质量监控和检测，确保农产品的质量达到标准要求。

(3) 加强产品包装和标识：农产品的包装和标识是品牌认知和宣传的重要手段，要求农产品包装美观实用，并符合标准规范，同时

产品标识清晰明确，突出品牌特色。

（4）建立农产品品牌保护制度：加强知识产权保护，依法保护农产品的地理标识、商标和产地等知识产权，维护农产品品牌形象的独特性和独立性。

（5）加强农产品品牌宣传和推广：通过广告、展览、推广活动等方式，积极宣传农产品品牌的特点和优势，提高品牌知名度和美誉度。

（6）建立良好的供应链管理体系：建立健全的供应链管理体系，加强农业品牌与农产品产地的联系，确保农产品的原产地可追溯和供应链的透明度。

（7）加强品牌联盟和合作：建立农产品品牌联盟和合作机制，通过合作共享资源，扩大市场份额，提高品牌影响力。

（8）加强农产品品牌培训和指导：为农民提供有关品牌培育的培训和指导，提高农民对品牌培育工作的认识 and 意识，激发其参与农产品品牌建设的积极性。

（9）加强监督和评估：建立农产品品牌培育的评估机制，对品牌培育工作进行监督和评估，及时发现问题并采取措施加以解决。

（九）预期效果

通过实施质量标准，可以提高屯昌黑猪粽子的整体品质，增强产品在市场上的竞争力，吸引更多消费者选择购买。符合质量标准的屯昌黑猪粽子能够建立起良好的品牌形象，增强消费者对产品的信任感，有利于品牌的长期发展。有助于推动当地生产企业的健康发展，提升整体产业竞争力和可持续性。

（十）其他应予说明的事项

在标准制定过程中，得到屯昌县市场监督管理局以及省内外相关企业事业单位和各位专家的大力支持，标准起草组在此表示感谢！

《屯昌黑猪 第 2 部分：粽子》

征求意见汇总表

标准名称： 屯昌黑猪 第 2 部分：肉粽

起草单位： 海南省标准化协会

第一起草人：

联系电话：

填写日期： 2025 年 8 月 5 日

序号	标准章 (条) 编号	标准原文	具 体 意 见	修改理由	是否采纳
1	标准名称	屯昌黑猪粽子	更改为《屯昌黑猪 第 2 部分：粽子》	便于对屯昌黑猪系列产品的管理，对该产业发展起到规范和促进作用。	采纳
2	3.1	经蒸煮而熟的制品。	蒸煮建议改为水煮。	粽子需要水漫过粽子才能煮熟，改为水煮更准确。	采纳
3	3.4	在海边饲养咸水鸭的鸭蛋。	建议删除。	屯昌由于不靠海，而且鸭蛋来源渠道较多，原料不全是咸水鸭蛋。	采纳
4	4	产品分类：屯昌黑猪肉粽、屯昌黑猪肉蛋黄粽	建议按照原料、口味、加工工艺分类。	屯昌黑猪肉粽种类较少。	不采纳
5	5.2.1	商业无菌	建议改为高温灭菌。	用词更准确	采纳
6	5.2.2.1	经 100℃ 水煮约 1h，清水洗涤后自	建议修改为经 100℃沸水煮约 5 mins，清洗后自然晾干。	粽子沸水煮 5 mins 即可，而且粽子不能晒，只能自然	采纳

		然晒干。		晾干。	
7	5.2.2.2	屯昌黑猪肉清洗、切块。	建议切块改为切片。	用语更准确。	采纳
8	5.2.2.3	常温下用清水浸泡 2h~3h, 捞出沥干。	建议 2h~3h 修改为 30mins 左右, 捞出改为清洗。	更符合生产实际情况。	采纳
9	5.2.3	配料	建议 250g 黑猪肉粽糯米改为 130g 屯昌黑猪肉 $\geq 75\text{g}$; 250g 黑猪肉蛋黄粽糯米改为 120g 屯昌黑猪肉 $\geq 75\text{g}$; 200g 黑猪肉粽糯米改为 100g 屯昌黑猪肉 $\geq 65\text{g}$; 200g 黑猪肉蛋黄粽糯米改为 100g 屯昌黑猪肉 $\geq 55\text{g}$;	更符合生产实际情况。250g 粽子加蛋黄减少糯米比例, 200g 粽子加蛋黄减少猪肉比例, 糯米少了无法包裹。	采纳
10	5.2.4	绳按两横两纵方式裹成五角形。	建议删除两横两纵。	不应限制粽子包制方式	采纳

《屯昌黑猪 第 2 部分：粽子》

审查会意见汇总表

(日期)

序号	章条 编号	修改意见	理由或依据	提出单位及 专家	处理意见