

ICS 67.060

CCS 点击此处添加 CCS 号

DB 46

海南省地方标准

DB 46/T 361—2022

地理标志产品 儋州粽子

Product of geographical indication—Danzhou Zongzi

(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。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

海南省市场监督管理局 发布

前 言

本文件根据国家市场监督管理总局《地理标志产品保护规定》（2005 年国家质量监督检验检疫总局令第 78 号）和 GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

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》和 GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》的规定起草。

本文件由儋州市人民政府提出。

本文件由海南省市场监督管理局归口。

本文件起草单位：海南省产品质量监督检验所、儋州市粽子行业协会、海南省质量检测行业协会。

本文件主要起草人：唐闻宁、吴毓炜、陈求欢、黄健泓、常虹、孙少仁、赵尚铮、谢有造、周冬梅、田传明、陈有章、任桂平、吴玉芬、李磊。

本文件代替 DB46/361-2016《地理标志产品 儋州粽子》。

本文件与 DB46/361-2016 相比，主要变化如下：

- 增加了起草单位，更新了主要起草人。
- 更新了规范性引用文件。
- 修改了粽叶名称。
- 更新了原辅料处理中粽叶的处理方式。
- 修改了工艺要点中粽子加热煮制的时间。
- 删减了粽叶采摘时间的要求。
- 修改了表 2 中黄曲霉毒素的单位。
- 删减酸价指标，修改过氧化值的限值要求。

地理标志产品 儋州粽子

1 范围

本标准规定了儋州粽子的术语和定义、保护范围、产品分类、要求、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于国家市场监督管理总局《地理标志产品保护规定》批准保护的儋州粽子。

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 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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1534 花生油
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
 GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
 GB/T 18186 酿造酱油
 SB/T 10416 调味料酒
 GH/T 1194 大蒜
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 儋州粽子 dangzhou zongzi

在本文件第4章规定的范围内，以糯米为主要原料或辅以红豆、绿豆、黑豆，中间裹以猪肉、咸鸭、蛋黄、荷包豆、绿豆等馅料，用粽叶包裹，经竹片、麻绳或棉绳包扎成型，蒸煮至熟而成的制品。

3.2 粽叶 shell of zongzi

产地范围内生产的粽叶。

3.3 粽体 naked zongzi

指除去粽叶后裸露的粽子。

3.4 馅料 filling

指不与主料糯米搅拌，直接被包入粽子体内的部分。

3.5 露角 split angle of zongzi

指煮熟后粽子角有肉眼可见粽体。粽叶包的粽子为五角粽、呈金字塔型，中间1角高，底部平面四角，沿中间角对称各扎两道线。

3.6 跑海鸭 living on seaside duck

跑海鸭源于绍兴鸭或红麻鸭，放养于江河入海口的咸淡水区域和浅滩。

3.7 荷包豆 pouch bean

豆科菜豆属，外形酷似荷包，豆身布满红色经络花纹的豆。

4 地理标志产品保护范围

儋州粽子地理标志产品保护范围限于国家市场监督管理总局行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即海南省儋州市现辖行政区域，见附录A。

5 产品分类

5.1 按生产工艺不同分为蛋黄猪肉粽、蛋黄豆粽。

5.1.1 蛋黄猪肉粽：以糯米为主要原料，中间裹以经调制入味的猪肉、咸蛋黄馅料，用柊叶包裹，再以竹片、麻绳或棉绳包扎成型，水煮至熟而成的制品。

5.1.2 蛋黄豆粽：以糯米为主要原料，红豆、绿豆、黑豆为辅料，中间裹以经调制入味的猪肉、咸蛋黄、荷包豆、绿豆馅料，用柊叶包裹，再以竹片、麻绳或棉绳包扎成型，水煮至熟而成的制品。

5.2 按包装方式不同分为新鲜类、真空包装类。

5.2.1 新鲜类：指煮后未经速冻、真空包装等处理方式，在常温下贮存和销售的粽子。

5.2.2 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。

6 要求

6.1 生产工艺

6.1.1 工艺流程：原料→清洗→浸泡及处理→包制（粽叶经水煮、清洗）→水煮→晾制→成品。

6.1.2 工艺要点

6.1.2.1 原辅料处理

a) 柊叶：去梗，经 100℃ 水煮约 1 小时，清水清洗干净待用。

b) 糯米：常温下用清水浸泡 2~3 小时，捞出沥干，加入适量的食盐、花生油、蒜蓉搅拌均匀待用。

c) 猪肉：切块，用食盐、鸡精、糖、料酒、蒜蓉、花生油、酱油等调味料拌匀，腌制 1h 以上待用。

d) 荷包豆：鲜豆去皮，80℃ 热水漂烫 3~5 分钟待用；干豆用清水洗净浸泡 4~6 小时，去皮，80℃ 水漂烫待用。

e) 红豆：先淘沙清洗干净之后，常温下用清水浸泡 2~3 小时，捞出沥干待用。

f) 绿豆：要拌入糯米的绿豆，先淘沙清洗干净之后，常温下用清水浸泡 2~3 小时，捞出沥干后待用；作为馅料的绿豆，脱皮绿豆清洗干净之后，常温下用清水浸泡 2~3 小时，捞出沥干后待用。

g) 黑豆：先淘沙清洗干净之后，常温下用清水浸泡 2~3 小时，捞出沥干待用。

h) 跑海咸鸭蛋黄：跑海鸭蛋裹上盐及本地红泥或本地草木灰搅拌的浆，腌制 20 天以上，洗净红泥，去除蛋白，取中间蛋黄部分待用。

6.1.2.2 包制

蛋黄猪肉粽

依照柊叶包糯米，糯米包猪肉、跑海咸鸭蛋黄的顺序包裹，并用竹片或麻绳或棉绳包扎好。其中糯米、猪肉、跑海咸鸭蛋黄的比例为 10:10:3。

蛋黄猪肉粽

以糯米红豆、绿豆、黑豆搅拌均匀为主料，猪肉、跑海咸鸭蛋黄、荷包豆、绿豆 作为馅料。依

照柊叶包主料(糯米、红豆、绿豆、黑豆混合料)，主料包裹馅料，并用竹片或麻绳或棉绳包扎好。其中糯米、猪肉、跑海咸鸭蛋黄、食用豆的比例为 5:10:3:5。

6.1.2.3 水煮

将当天包裹好的蛋黄猪肉粽或蛋黄豆粽及时下锅(包裹好不超过 3h)，加入清水，水没过粽子约 10cm，加热煮制(5~12)h，煮制过程保持水始终没过粽子，直到煮熟。

6.1.2.4 晾干

将出锅的粽子放到阴凉通风干燥处。

6.1.2.5 包装

根据产品类型和销售要求进行包装。

6.2 原辅材料要求

- 6.2.1 生产用水：产地范围内的地表水，应符合 GB 5749 规定。
- 6.2.2 糯米：产地范围内当年产的糯米(直链淀粉含量 $\leq 2.0\%$)，应符合 GB/T 1354 规定。
- 6.2.3 猪肉：产地范围内饲养的花猪的五花肉，应符合 GB 2707 规定。
- 6.2.4 咸鸭蛋黄：产地范围内跑海鸭产的鸭蛋，经腌制 20 天以上的咸鸭蛋黄，应符合 GB 2749 规定。
- 6.2.5 粽叶：产地范围内生产的柞叶，按生产工艺要求进行处理，处理过程中不得使用有毒有害物质。
- 6.2.6 绿豆、红豆、荷包豆、黑豆：应符合 GB 2715 规定。
- 6.2.7 食盐：应符合 GB/T 5461 规定。
- 6.2.8 白砂糖：应符合 GB/T 317 规定。
- 6.2.9 花生油：应符合 GB/T 1534 规定。
- 6.2.10 调味料酒：应符合 SB/T 10416 规定。
- 6.2.11 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 规定。
- 6.2.12 大蒜：应符合 GH/T 1194 规定。
- 6.2.13 酱油：应符合 GB/T 18186 规定。

6.3 感官要求

感官要求应符合表1要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
表面形态	粽角端正，扎线松紧适当，无明显露角、粽体无外露
色泽	剥去粽叶，粽体表面呈粽叶浅绿色光泽，馅料具有所用物料相应的色泽，有光泽。
组织形态	粽体不过烂，内有馅料，粽子内无杂质，无夹生，无霉变，无生虫。
滋味与气味	糯而不烂，咸甜适口，具有粽叶、糯米及其他物料固有的香味，不得有酸败、发霉、发馊等异味。
杂质	无正常视力可见的外来杂质

6.4 净含量

净含量应符合JJF 1070的规定。

6.5 理化指标

理化指标应符合表2要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重 %	≤ 65
蛋白质 %	≥ 4.0
脂肪 %	≤ 17.5
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25

项 目	指 标
砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0

6.6 微生物指标

6.6.1 新鲜类粽子微生物指标

新鲜类粽子微生物指标应符合表3的要求。

表 3 新鲜类微生物指标

项 目	指 标
菌落总数（cfu/g）	≤ 50 000
大肠菌群（MPN/g）	≤ 3
霉菌计数（cfu/g）	≤ 50
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按 GB 29921 的规定

6.6.2 真空包装类粽子微生物指标

真空包装类粽子微生物指标应符合 GB 7098 的规定。

6.7 食品添加剂

6.7.1 食品添加剂质量应符合相应的质量标准要求和有关规定。

6.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 试验方法

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 净含量

按JJF 1070规定的方法进行测定。

8.3 理化指标

8.3.1 样品处理

测试干燥失重、蛋白质、脂肪时，应将整只粽子全部捣烂，取混合均匀的样品。

8.3.2 干燥失重

按 GB 5009.3 中直接干燥法进行。

8.3.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法进行。

8.3.4 脂肪

按 GB 5009.6 中索氏抽提法进行测定。

8.3.4 酸价、过氧化值

先按 GB/T 5009.56 中4.2条提取油脂，然后按GB/T 5009.37规定的方法进行测定。

8.3.5 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法进行测定。

8.3.5 铅

按GB 5009.12规定的方法进行测定。

8.3.6 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法进行测定。

8.4 微生物指标

8.4.1 样品处理

样品剥去粽叶后的主体，采样及处理按GB 4789.1执行。

8.4.2 菌落总数

按 GB 4789.2中规定的方法测定。

8.4.3 大肠菌群

按 GB 4789.3中规定的方法测定。

8.4.4 霉菌

按 GB 4789.15中规定的方法测定。

8.4.5 沙门氏菌

按 GB 4789.4中规定的方法测定。

8.4.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10中平板计数法测定。

8.4.7 真空包装类微生物指标检验

按 GB 4789.26中规定的方法测定。

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，但每批不应少于 12 只，其中 3 只用于测感官、净含量检验，3只用于理化及有害物质检验，3只用于微生物检验。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品出厂前，应由生产方质检部门按标准进行检验，合格后方可出厂销售。

9.3.2 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)。

9.4 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：

- 1) 产品正式投入生产时；
- 2) 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；
- 3) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 4) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验判定规则

9.5.1.1 出厂检验项目全部符合标准，判为合格品。

9.5.1.2 出厂检验项目如有一项(微生物指标除外)不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后如仍不符合标准，判为不合格品。

9.5.1.3 微生物项目有一项不符合标准，不得复验，判为不合格品。

9.5.1 型式检验判定规则

9.5.2.1 型式检验项目全部符合标准，判为合格品。

9.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项(微生物指标除外)不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后有一项不符合标准，判为不合格品；超过 3 项不符合标准，不得复验，判为不合格品。

9.5.2.3 微生物项目有一项不符合标准，不得复验，判为不合格品。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和销售

10.1 标签

包装上的标签应符合 GB 7718 的要求。获准使用地理标志产品专用标志的企业，使用专用标志应符合 GB/T 17924 的相关规定。

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/T 191 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 包装材料用耐蒸煮复合膜、袋应符合 GB/T 10004 规定，其他内外包装材料应符合有关食品卫生标准要求。

10.3.3 包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

10.4 运输

10.4.1 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，不应与其他或有毒有害物质混运。

10.4.2 装卸时应小心轻放，严禁重压。

10.5 贮存和销售

10.5.1 贮存和销售时应保持清洁卫生，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 20 cm 以上。

10.5.3 新鲜类粽子的贮存温度为 20℃ 以下；真空包装类儋州粽子的库温应控制在常温。

附录 A
(规范性)

儋州粽子地理标志产品保护区域图

