

# 《地理标志产品 儋州粽子》DB46/T 361—2016

## 修订编制说明

### 一、项目简况

#### （一）标准名称：

《地理标志产品 儋州粽子》

#### （二）任务来源及修订背景：

本地方标准根据《地方标准管理办法》第二十四条“地方标准复审周期一般不超过五年”的规定，海南省儋州市市场监督管理局为认真贯彻落实《海南省市场监督管理局关于下达海南省 2021 年第一批地方标准制修订项目计划的通知》附件项目编号 2021-X009 修订《地理标志产品 儋州粽子》（DB46/T 361—2016）的要求，由海南省质量检测行业协会和海南省产品质量监督检验所共同承担《地理标志产品 儋州粽子》地方标准的修定任务。

#### （三）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、海南永准质检技术服务有限公司

#### （四）单位地址：

海南省产品质量监督检验所：海南省海口市美兰区蓝天路 46 号质检大楼/海南省澄迈县老城经济开发区南一环路 32 号

儋州市粽子行业协会：

海南省质量检测行业协会：海口市龙华区迎宾大道保明新村

68 号

海南永准质检技术服务有限公司：海南省海口市海府路 67 号康盛商务公寓 15 楼 A-15D 房

**(五) 标准修订起草人：**

**表 1 标准起草人**

序号	姓名	单位	职务	职称	任务分工	联系方式
1	吴毓炜	海南省产品质量 监督检验所	副所长	高级工程 师		13307689519
2	唐闻宁	海南省产品质量 监督检验所	检验室主 任	高级工程 师		18689533159
3	陈求欢	海南省产品质量 监督检验所	检验室报 告校核员	高级工程 师		
4	黄健泓	海南永准质检技 术服务有限公司	检验员	工程师		
5	常虹	海南省食品检验 检测中心	检验员	高级工程 师		
6	孙少仁					
7	赵尚铮					
8	谢有造					
9	周冬梅					
10	田传明					
11	陈有章					
12	任桂平	海南省质量检测 行业协会				
13	吴玉芬	海南省质量检测 行业协会				
14	李磊	海南省质量检测 行业协会				

**二、修订情况**

**(一) 修订标准的必要性和意义及背景**

儋州粽子是海南儋州汉族传统名点，也是是海南省三大知名粽子品牌之一，其历史悠久，在岛内外享誉盛名，从叶到馅都极具特色：儋州粽子粽角端正，扎线松紧适当，剥去粽叶，粽体表

面呈粽叶浅绿色光泽，粽体内有馅料，糯而不烂，咸甜适口。儋州粽子种类繁多，体态硕大，从叶到馅都极具特色，尤以伏波虾米红鱼粽、香肉粽、鱿鱼粽、干贝粽等最为出名。儋州粽子使用的糯米全部是儋州当地种植的优质糯米，含丰富的钙、磷、铁、维生素 B1、B2 等。儋州拥有大量全中国唯一的火山岩海岸，有大片火山岩地貌其中含有大量人体需要的微量元素，尤其是硒这种高营养价值的微量元素。

儋州粽子色香味俱全，且所有食材绝对保证原生态，没有任何的人工添加，现已成为海南畅销的地方特产之一。随着商业开发的深入，儋州粽不断推陈出新，伏波虾米红鱼粽、狗肉(香肉)粽、鱿鱼粽、干贝粽等打出了响当当的品牌。

2014 年，儋州市成立粽子行业协会。

2016 年 2 月，原国家质检总局批准对“儋州粽子”实施地理标志产品保护。

2016 年端午节至 2021 年端午节期间，儋州粽子产销 13036 万个，销售额 13.6 亿元

《地理标志产品 儋州粽子》（DB46/T 361—2016）已经实施 6 年，为了更好保证儋州粽子的质量，扩大儋州粽子的知名度和规范儋州粽子的制作工艺，使当地人、国内外游客能享用到高质量的美食，儋州市人民政府根据《地方标准管理办法》第二十四条“地方标准复审周期一般不超过五年”的规定和《海南省市场监督管理局关于下达海南省 2021 年第一批地方标准制修订项目计划的通知》的

要求，经商量决定修订《地理标志产品 儋州粽子》海南省地方标准。



## （二）修订过程简介

2022年6月，儋州市市场监督管理局根据《海南省市场监督管理局关于下达海南省2021年第一批地方标准制修订项目计划的通知》的要求，委托海南省质量检测行业协会协同标准起草单位和主要起草人对标准进行修订。

2022年7-8月，儋州市粽子行业协会为修订《地理标志产品 儋州粽子》（DB46/T 361—2016）展开专家调研，组织专家实地调研儋州粽子生产企业，收集粽子生产过程、使用材料、工艺、包装、运输、存储和销售等相关情况，对儋州粽子从餐饮加工企业、原料、生产工艺、相关标准等各方面进行调查并收集资料。根据调研信息进行汇总，提出修改意见，详见《关于修改地理标志产品 儋州粽子（DB46/T 361—2016）的意见》

2022年9-10月海南省产品质量监督检验所对《地理标志产品 儋州粽子》中采用的相关地方标准进行查新和更改。并查阅地方标准实施6年来儋州粽子的相关检验数据，确认和论证各项指标的适宜性。

《地理标志产品 儋州粽子》修订征求意见稿完成后，2022年11月 日召集行业专家对修订后的《地理标志产品 儋州粽子》中产品技术、工艺、检测数据、标准指标等内容进行征求意见会。出席人员有：

2022年 月 日海南省市场监督管理局在网上对《地理标志产品 儋州粽子》地方标准征求意见，主要起草单位将收集到的意见汇总后斟酌修改标准内容。

《地理标志产品 儋州粽子》征求意见后，邀请儋州粽子产业的专家、学者、企业代表参加技术审查会，对标准进行评定，出席会议的专家有 。专家及加工人员对标准提出了 条修改意见，制标小组均采纳并修改，并对标准作出相应修改，最终形成送审稿。

同时起草单位根据修订后的《地理标志产品 儋州粽子》编写《编制说明》。

### **（三）修订标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系**

本标准修订以保证儋州粽子传统加工工艺和特色为首要原则，

注重与国家法规标准的一致性、统一协调性，注重标准的科学性、可行性，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。标准制定过程遵循下列原则：1、依据查阅国内外相关标准、法律法规、文献资料和企业调查结果修订该标准各条款要求和理化项目指标；2、充分考虑儋州粽子的传统制作工艺和原料特色，将制作过程和原料规范统一；3. 尊重各加工企业的意见，保护行业发展，促进质量提升。

#### （四）修改的主要条款的说明

##### 1 儋州粽子粽叶术语的更改

原标准中儋州粽子粽叶名称用语为“茄冬叶”，是名称用语的错误。应更名为“柊叶”。

理由：茄冬叶为玉蕊科植物玉蕊的叶，其形状不适应包粽，是一种药用植物，不能用于包粽。柊叶，是竹芋科，柊叶属多年生草本植物，株高可达 1 米，叶基生，长圆形或长圆状披针形，叶柄可达 60 厘米；无毛。是本地传统包粽用叶。

##### 2 更新了原辅料处理中粽叶的处理方式

原标准 6.1.2.1 中 粽叶的处理：去梗，经 100℃水煮约 2 小时（改为 1 小时），清水清洗干净待用。

理由：随着传统柴火蒸煮方法的改进，当今 100℃水煮约 1 小时，可完成该工艺处理。

##### 3 修改了工艺要点中粽子加热煮制的时间。

原标准 6.1.2.3 中粽子加热煮制（10~12）h，改为（5~12）

h。

理由：新技术、新工艺的应用，能够缩短水煮的时间。

4 删减了粽叶采摘时间的要求。

原标准6.2.5中 粽叶，从采摘至加工使用 $\leq 2$ 天（删减）。  
按生产工艺要求进行处理，…

理由：随着保鲜技术的应用，延长了粽叶的保鲜期，该项表述不适用了。

5 增加了起草单位，更新了主要起草人。

增加了起草单位海南省质量检测行业协会，因部分起草人调动离岗，更新了主要起草人。

6 更新了规范性引用文件；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。

纠正了黄曲霉毒素的单位（ug）的勘误；根据食品安全国家标准的更新，修订了安全指标的引用和限值。

## （五）宣贯标准的要求和措施建议

标准发布后，儋州市市场监管局将组织各儋州粽子加工企业和监管部门共同学习，落实标准实施。做到儋州粽子加工按标准流程制作，原辅料严格按标准要求采购和加工，让儋州粽子名扬海外。

除了标准宣贯工作，监管部门也将定期到各加工企业走访、检查，确定该标准的持续执行。