

海南省地方标准

DB 46/T 361—2023

代替 DB 46/T361-2016

地理标志产品 儋州粽子

Product of geographical indication—Danzhou zongzi

2023 - 05 - 29 发布

2023 - 07 - 01 实施

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。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局2005年第78号令《地理标志产品保护规定》和GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本文件代替DB46/T 361—2016《地理标志产品 儋州粽子》，与DB46/T 361—2016相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更新了规范性引用文件（见2，2016版的第2章）；
- 修改了粽叶的术语和定义（见3.2，2016版的3.2）；
- 删除了粽叶产地范围要求和采摘时间的要求（见6.1.5，2016版的6.2.5）；
- 修改了原辅料处理中粽叶的处理方式（见6.2.2.1 a，2016版的6.2.5）；
- 修改了工艺要点中粽子加热煮制时间（见6.2.2.3，2016版的6.1.2.3）；
- 增加了工艺要点真空包装和高温灭菌的要求（见6.2.2.5和6.2.2.6）；
- 删除了理化指标砷和黄曲霉毒素B₁；修改了酸价、过氧化值和铅的限值规定（见7.2表2，2016版的6.5表2）；
- 修改了微生物限量要求（见7.3，2016版的6.6）；
- 修改了净含量要求（见7.5，2016版的6.4）；
- 增加了出厂检验项目要求（见9.3.2，2016版的9.3.2）；
- 增加了标签标志使用要求（见10.1，2016版的10.1）；
- 增加了产品保质期（见10.5.4，2016版的10.5）。

本文件由海南省知识产权局提出修订并归口。

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、吴钟伟、黄健泓、常虹、简国平、陈有章、孙少仁、田传明、周冬梅、薛世壮、任桂平、吴玉芬、李磊。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2016年首次发布为DB46/T 361—2016；
- 本次为第一次修订。

地理标志产品 儋州粽子

1 范围

本文件规定了地理标志产品儋州粽子的术语和定义、地理标志产品保护范围、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于原国家质量监督检验检疫总局根据《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/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 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GH/T 1194 大蒜
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10416 调味料酒
 定量包装商品计量监督管理办法（原国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

地理标志产品 儋州粽子 *Product of geographical indication-Danzhou 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、荷包豆等馅料，用柊叶包裹，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*

用于包裹儋州粽子粽体的柊叶。

注：柊叶（学名：*Phrynium capitaum* Willd.），属竹芋科。柊叶是儋州粽子传统包粽用叶。

3.3

粽体 *naked zongzi*

除去粽叶后裸露的粽子。

3.4

馅料 *filling*

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*

煮熟后粽子角有肉眼可见粽体。

3.6

跑海鸭 *living on seaside duck*

放养于江河入海口的咸淡水区域和浅滩的绍兴鸭或红麻鸭。

3.7

荷包豆 *pouch bean*

豆科菜豆属（学名：*Phaseolus coccineus* Linn.），外形酷似荷包，豆身布满红色经络花纹。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品儋州粽子保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局根据《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 按不同配料分类

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，用柃叶包裹，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，用柃叶包裹，再以竹片、麻绳或棉绳包扎成型，水煮至熟而成的制品。

5.2 按不同包装方式分类

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处理并以真空包装方式贮存和销售的粽子。

6 生产加工

6.1 原辅材料要求

6.1.1 生产用水：产地范围内的地表水，应符合 GB 5749 的规定。

6.1.2 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 的规定。

6.1.3 猪肉：产地范围内饲养的花猪五花肉，应符合 GB 2707 的规定。

6.1.4 咸鸭蛋黄：产地范围内跑海鸭产的鸭蛋，经腌制 20 d 以上的咸鸭蛋黄，应符合 GB 2749 的规定。

6.1.5 粽叶：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。

6.1.6 绿豆、红豆、荷包豆、黑豆：应符合 GB 2715 的规定。

6.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

6.1.8 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

6.1.9 花生油：应符合 GB/T 1534 的规定。

6.1.10 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

6.1.11 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

6.1.12 大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。

6.1.13 酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。

6.1.14 食品添加剂质量应符合相应的质量标准要求和有关规定。

6.2 生产工艺要求

6.2.1 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→（或真空包装→高压灭菌）→成品。

6.2.2 工艺要点

6.2.2.1 原辅料处理

6.2.2.1.1 柃叶

去梗，经100℃水煮约1 h，清水清洗干净待用。

6.2.2.1.2 糯米

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

6.2.2.1.3 猪肉

切块，用食用盐、鸡精、白砂糖、料酒、蒜蓉、花生油、酱油等调味料拌匀，腌制1 h以上待用。

6.2.2.1.4 荷包豆

鲜豆去皮，80℃热水漂烫3 min~5 min待用；干豆用清水洗净浸泡4 h~6 h，去皮，80℃水漂烫待用。

6.2.2.1.5 红豆

先淘沙清洗干净之后，常温下用清水浸泡2 h~3 h，捞出沥干待用。

6.2.2.1.6 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 h~3 h，捞出沥干后待用；作为馅料的绿豆，经脱皮的绿豆清洗干净之后，常温下用清水浸泡2 h~3 h，捞出沥干后待用。

6.2.2.1.7 黑豆

先淘沙清洗干净之后，常温下用清水浸泡2 h~3 h，捞出沥干待用。

6.2.2.1.8 跑海鸭咸蛋黄

跑海鸭鲜蛋裹上食用盐及本地红泥或本地草木灰搅拌的浆，腌制20 d以上，洗净泥浆，去除蛋白，取中间蛋黄部分待用。

6.2.2.2 包制

6.2.2.2.1 蛋黄猪肉粽

依照柃叶包糯米，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、跑海鸭咸蛋黄的比例为 10:10:3。

6.2.2.2.2 蛋黄豆粽

以糯米、红豆、绿豆、黑豆搅拌均匀为主料，猪肉、跑海鸭咸蛋黄、荷包豆、绿豆作为馅料。依照柃叶包主料（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、跑海鸭咸蛋黄、食用豆的比例为 5:10:3:5。

6.2.2.2.3 粽子形态

柃叶包的粽子为五角粽、呈金字塔型，中间一角高，底部平面四角，沿中间角对称各扎两道线。

6.2.2.3 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3 h），加入清水，水没过粽子约10 cm，加热煮制5 h~12 h，煮制过程保持水始终没过粽子，直到煮熟。

6.2.2.4 晾干

将煮熟出锅的粽子放到阴凉通风干燥处晾干。

6.2.2.5 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/T 10004的规定。

6.2.2.6 高压灭菌

将真空包装的粽子放置于高温灭菌锅中，121 ℃以上灭菌20 min~30 min。

6.2.2.7 外包装

根据产品类型和销售要求进行外包装。

6.3 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

感官要求应符合表1的规定。

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	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，有馅料，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 理化和卫生指标

理化和卫生指标应符合表2的规定。

表2 理化和卫生指标

项 目	指 标
水分 g/100g	≤ 65.0
蛋白质 g/100g	≥ 4.0
脂肪 g/100g	≤ 17.5
酸价（以脂肪计）(KOH)mg/g	应符合GB 7099的规定
过氧化值（以脂肪计） g/100g	应符合GB 7099的规定

项 目	指 标
铅（以Pb计） mg/kg	应符合GB 2762的规定

7.3 微生物限量

7.3.1 新鲜类粽子微生物限量

新鲜类粽子微生物限量应符合GB 7099的规定。

7.3.2 真空包装类粽子微生物限量

真空包装类粽子微生物限量应符合GB 7098的规定。

7.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

7.5 净含量

预包装食品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 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，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 净含量

按JJF 1070规定的方法进行测定。

8.3 理化和卫生指标

8.3.1 样品处理

测试水分、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 水分

按GB 5009.3中直接干燥法的规定测定。

8.3.3 蛋白质

按GB 5009.5的规定测定。

8.3.4 脂肪

按GB 5009.6中索氏抽提法的规定测定。

8.3.5 酸价

按GB 5009.229的规定测定。

8.3.6 过氧化值

按GB 5009.227的规定测定。

8.3.7 铅

按GB 5009.12的规定测定。

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的规定执行。

8.4.2 菌落总数

按GB 4789.2的规定测定。

8.4.3 大肠菌群

按GB 4789.3的规定测定。

8.4.4 霉菌

按GB 4789.15的规定测定。

8.4.5 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定测定。

8.4.6 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10中平板计数法的规定测定。

8.4.7 商业无菌

按GB 4789.26的规定测定。

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，抽样单位以个计。

9.2.2 每批按千分之一抽样，每批不少于12个，分别用于感官检验、理化卫生指标检验、微生物指标检验以及留样备用。

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，不得复验，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；使用专用标志应符合GB/T 17924及其相关规定。

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 包装材料宜选用耐蒸煮复合膜、袋应符合GB/T 10004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 20 cm 以上。

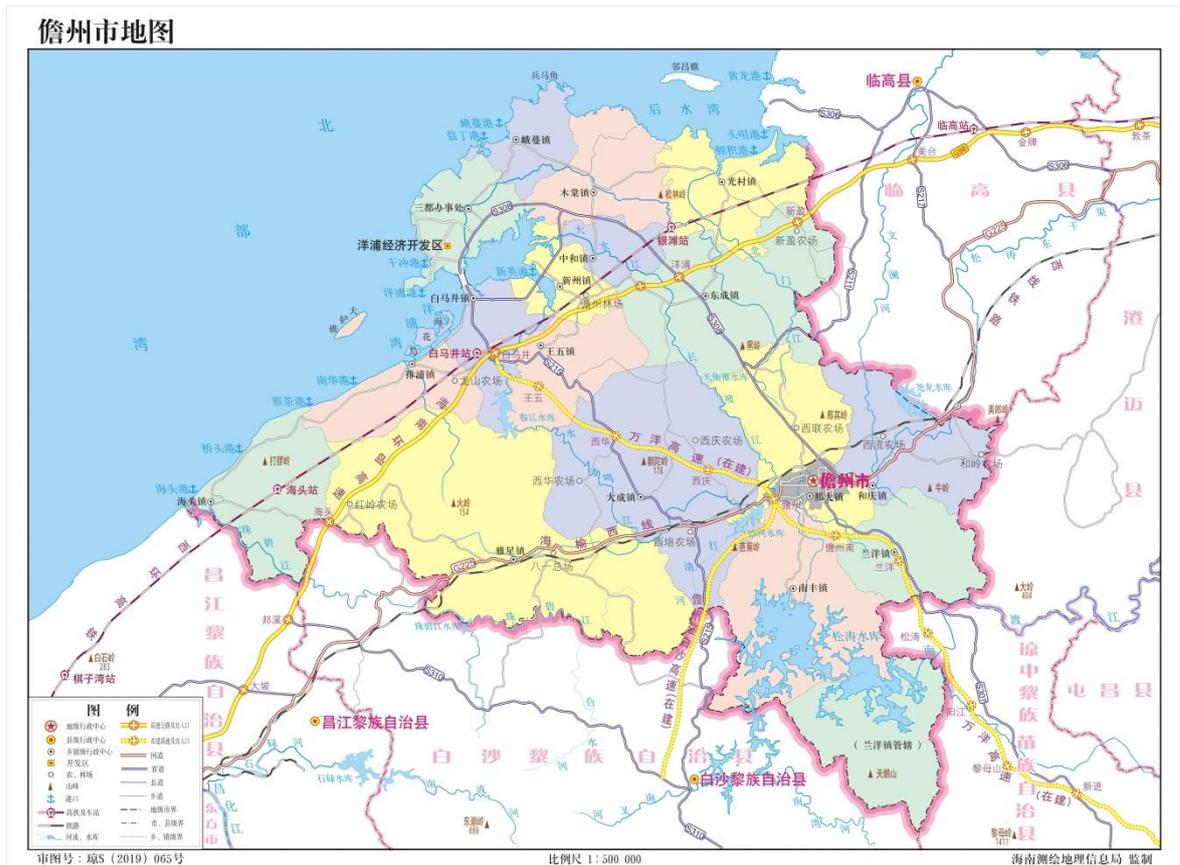
10.5.3 新鲜类粽子的贮存温度为 20 ℃ 以下；真空包装类粽子的贮存温度应控制在常温。

10.5.4 产品保质期：按标签标示规定执行。

附录 A
(规范性)

儋州粽子地理标志产品保护区域图

儋州粽子地理标志产品保护范围见图A.1。



图A.1 儋州粽子地理标志产品保护范围图