ICS 67.060

CCS X 11

团　　体　　标　　准

T/ZFS XXXX—2020

嘉兴粽子

Jiaxing zongzi

（征求意见稿）

202X－XX－XX 发布　　202X－XX－XX 实施

浙江省食品学会　　发 布

目　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　产品分类 2
5　技术要求 3
6　生产加工过程卫生要求 4
7　试验方法 4
8　检验规则 5
9　标签、标志和包装 6
10　运输和贮存 7
11　销售 7
12　召回 7

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。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位:XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人:XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

嘉兴粽子

1 范围

本文件规定了嘉兴粽子的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志和包装、运输和贮存、销售、召回方面的要求。

本文件适用于嘉兴粽子的生产、检验和销售。

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/T 317 白砂糖

GB/T 1354 大米

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 4789.2 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 4789.26 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 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 5009.227 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

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 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB/T 10459 蚕豆

GB/T 10461 小豆

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 23780 糕点质量检验方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB33/3010 食品安全地方标准 粽子生产卫生规范

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75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

嘉兴粽子 jiaxing zongzi

以糯米和（或）其他谷物等为主要原料，添加或不添加豆类、果仁、蜜饯、肉禽蛋及其制品、食用菌、水产品、果蔬及其制品等配料，经拌料辅以粽叶成型（呈四面体）、蒸煮熟制而成的产品。

3.2

粽叶 shell of zongzi

指粽子生产过程使用并与粽子一起蒸煮的箬叶或符合食品相关要求的植物叶，是形成粽子风味的重要辅助物，包括：箬叶、竹壳等。

3.3

粽体 naked zongzi

指除去粽叶后的裸露粽子。

4 产品分类

4.1 产品按生产工艺不同分为:

a) 有馅类：指生产过程中有包馅工艺的粽子。

b) 无馅类：指生产过程中无包馅工艺的粽子。

4.2 产品按不同的保鲜方式分为:

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

b) 速冻类:指煮后经速冻工艺处理并在-18℃条件下冷藏和销售的粽子。

c) 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。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 糯米应符合 GB/T 1354 的规定。

5.1.3 鲜（冻）畜禽肉类应符合 GB 2707 的规定。

5.1.4 鲜（冻）动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。

5.1.5 火腿应符合 GB 2730 的规定。

5.1.6 小豆应符合 GB/T 10461 的规定。

5.1.7　蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。

5.1.8　蜜饯应符合 GB 14884 的规定。

5.1.9　食用菌应符合 GB 7096 的规定。

5.1.10　蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

5.1.11　果仁应符合 GB 19300 的规定。

5.1.12　酱油应符合 GB 2717 的规定。

5.1.13　食盐应符合 GB/T 5461 的规定。

5.1.14　白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.15　味精应符合 GB 2720 的规定。

5.1.16　植物油应符合 GB 2716 的规定。

5.1.17　粽叶应无异味、无霉变，不使用化学物质进行返青和或增香处理。

5.1.18　其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2　感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表1　感官要求

项目	要求
表面形态	粽角端正，呈四面体，扎线松紧适当，粽体包裹完整
色泽	剥去粽叶，原料中放酱油的粽体米粒呈淡酱色（不放酱油的粽体呈所用物料应有的色泽），馅料具有所用物料相应的色泽
组织状态	粽体不过烂，粽子内外无杂质，无夹生，不得有霉变、生虫及其它外来污染物
气味和滋味	具有粽叶、糯米及其它物料固有的滋味和香气，不得有酸败、发霉、发馊等异味

5.3　理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2　理化指标

项目	肉馅类				非肉馅类		无馅类	
	大肉粽		肉粽					
	优级	合格	优级	合格	优级	合格	优级	合格
馅料含量（%） ≥	10	8	6	-	12	6	-	
水分（%） ≤	65							
蛋白质（%） ≥	4	2	4	2	-		-	
脂肪（%） ≤	17.5				-		-	
酸价（以脂肪计）(KOH)（mg/g） ≤	5							
过氧化值(以脂肪计)（g/100g） ≤	0.15	0.25	0.15	0.25	0.15	0.25	0.15	0.25
注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品								

5.4　污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.5　微生物限量

5.5.1　速冻类粽子微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

5.5.2　经商业无菌工艺生产的粽子应符合 GB 7098 的规定。

5.5.3　其它类粽子微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

5.6　食品添加剂与食品营养强化剂限量

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

5.7　净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

6　生产加工过程卫生要求

6.1　生产加工过程卫生要求应符合 GB 8957 和 DB33/3010 的规定。

6.2　速冻类粽子生产加工过程卫生要求还应符合 GB 31646 的规定。

6.3 商业无菌工艺生产的粽子生产加工过程卫生要求还应符合 GB 8950 的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

取以销售包装计的样品一件，先目测表面形态，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瓷盘中，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、气味与滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 馅料含量

按GB/T 23780中馅料含量的检验方法测定，称量时肉馅类粽子只称取肉类。

7.2.2 水分

按GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.3 蛋白质

按GB 5009.5 规定的方法测定。

7.2.4 脂肪

按GB 5009.6 规定的方法测定。

7.2.5 酸价

按GB 5009.229 规定的方法测定。

7.2.6 过氧化值

按GB 5009.227 规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2 规定的方法测定。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3 规定的平板计数法测定。

7.3.3 商业无菌

按GB 4789.26 规定的方法测定。

7.4 净含量

按JJF 1070 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次、同一品种和相同工艺的产品为一批。

8.2 抽样

8.2.1 在成品库内抽样，抽样单位以只（个）计。

8.2.2 抽样基数不得少于25kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），数量满足检验和备样的需要,分为2份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 速冻类粽子出厂检验项目包括:感官要求、净含量、馅料含量、菌落总数和大肠菌群。

8.3.2 经商业无菌工艺生产的食品出厂检验项目包括出厂检验项目包括：感官要求、净含量、馅料含量和商业无菌。

8.3.3 其它类粽子出厂检验项目包括:感官要求、净含量和馅料含量。

8.3.4 有馅类粽子优级产品出厂检验项目还包括过氧化值。

8.4 出厂检验判定规则

8.4.1 出厂检验项目全部符合本文件规定要求的，判该批为合格（或优级）产品。

8.4.2 出厂检验项目如有1项不符合本文件规定的要求，可在抽样批次中加倍抽样复检，仍有1项不符合本文件要求的，判该批为不合格（不符合）产品。超过及2项不符合本文件规定要求的，不应复检，直接判该批为不合格（不符合）产品。

8.4.3 微生物项目如有1项不符合本文件，判为不合格品，不得复检。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时应每6个月进行一次型式检验；此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；

b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

c) 产品停产半年以上，恢复生产时；

d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；

e) 国家质量监督机构提出要求时。

8.5.2 型式检验应按照5.2～5.7的项目进行检验。

8.6 型式检验判定规则

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：https://d.book118.com/118120127006006124