

ICS 67.060

X 11

备案号: 13983—2004

SB

中华人民共和国商业行业标准

SB/T 10377—2004

粽 子

Zongzi

2004—06—17 发布

2005—02—01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 产品分类.....	2
5 技术要求.....	2
6 试验方法.....	4
7 检验规则.....	4
8 标签、标志、包装、运输、贮存和销售.....	5

前 言

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中国商业联合会归口。

本标准起草单位：浙江五芳斋实业股份有限公司。

本标准主要起草人：洪鳳、魏荣明、倪嘉能、何剑飞、吴小龙、蔡惠兵。

粽子

1 范围

本标准规定了粽子的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存和销售。

本标准适用于各类粽子产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 191 包装储运图示标志
 - GB 317 白砂糖
 - GB 1354 大米
 - GB 2707 猪肉卫生标准
 - GB 2708 牛肉、羊肉、兔肉卫生标准
 - GB 2716 食用植物油卫生标准
 - GB 2717 酱油卫生标准
 - GB 2720 味精卫生标准
 - GB 2731 火腿卫生标准
 - GB 2733 海水鱼类卫生标准
 - GB 2736 淡水鱼卫生标准
 - GB 2749 蛋制品卫生标准
 - GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
 - GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、果脯检验
 - GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌检验
 - GB/T 4789.33 食品卫生微生物学检验 粮谷、果蔬类食品检验
 - GB/T 5009.3 食品中水分的测定
 - GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
 - GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
 - GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
 - GB 5461 食用盐
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - GB 7096 食用菌卫生标准
 - GB 7718 预包装食品标签通则
 - GB/T 10004 耐蒸煮复合膜、袋
 - GB/T 10461 小豆
 - GB 13100 肉类罐头食品卫生标准
 - GB 14884 蜜饯卫生标准
 - GB 16869 鲜、冻禽产品
- 国家技术监督局令第43号（1995） 定量包装商品计量监督规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

粽子 zongzi

以糯米和/或其它谷类食物为主要原料，中间裹以（或不裹）豆类、果仁、菌类、肉禽类、蜜饯、水产品等馅料，用粽叶包扎成型，经水煮至熟而成的制品。

3.2

粽叶 shell of zongzi

指包裹粽子用的箬叶（或符合食品包装要求的植物叶）。

3.3

粽体 naked zongzi

指除去粽叶后的裸露粽子。

3.4

馅料 filling

指不与粽子的主料搅拌，直接被包入粽体内的部分。

3.5

露角 split angle of zongzi

指煮熟后粽子角有肉眼可见粽体。

4 产品分类

4.1 产品按生产工艺不同分为有馅类、无馅类、混合类。

4.1.1 有馅类：指生产过程中有包馅工艺的粽子。

4.1.2 无馅类：指生产过程中只使用一种主原料裹成的粽子。

4.1.3 混合类：指生产过程中有二种以上主原料混合工艺且没有包馅工艺的粽子。

4.2 产品按不同的保鲜方式分为新鲜类、速冻类、真空包装类。

4.2.1 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。

4.2.2 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。

4.2.3 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。

4.3 产品按口味不同分为甜味型、咸味型、其它型。

5 技术要求

5.1 原辅材料要求

5.1.1 水应符合 GB 5749 规定。

5.1.2 糯米应符合 GB 1354 规定。

5.1.3 猪肉应符合 GB 2707 规定。

5.1.4 鸡肉应符合 GB 16869 规定。

5.1.5 火腿应符合 GB 2731 规定。

5.1.6 小豆应符合 GB/T 10461 规定。

5.1.7 蜜饯应符合 GB 14884 规定。

5.1.8 牛肉应符合 GB 2708 规定。

5.1.9 食用菌应符合 GB 7096 规定。

5.1.10 蛋制品应符合 GB 2749 规定。

5.1.11 淡水鱼应符合 GB 2736 规定。

5.1.12 海水鱼类应符合 GB 2733 规定。

5.1.13 酱油应符合 GB 2717 规定。

5.1.14 食盐应符合 GB 5461 规定。

5.1.15 白砂糖应符合 GB 317 规定。

- 5.1.16 味精应符合 GB 2720 规定。
 5.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 规定。
 5.1.18 粽叶不得使用有毒有害物质处理。
 5.1.19 其它原辅材料应符合食品卫生要求。

5.2 感官要求

5.2.1 有馅类粽子感官指标

有馅类粽子感官指标应符合表1要求。

表1 有馅类粽子感官指标

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, 有光泽
组织形态	粽体不过烂, 内有馅料, 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
滋味与气味	糯而不烂, 咸甜适中, 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

5.2.2 无馅类粽子感官指标

无馅类粽子感官指标应符合表2要求。

表2 无馅类粽子感官指标

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, 外观粽体米粒呈本白色(或其它谷类食物相应的色泽), 有光泽
组织形态	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
滋味与气味	糯而不烂, 咸甜适中, 具有粽叶、糯米或其它谷类食物固有的香味, 不得有酸败、发霉、发馊等异味

5.2.3 混合类粽子感官指标

混合类粽子感官指标应符合表3要求。

表3 混合类粽子感官指标

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, 外观有光泽, 呈该品种混合物料应有的色泽
组织形态	粽体不过烂, 各种物料应分布均匀, 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
滋味与气味	糯而不烂, 咸甜适中, 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

5.3 净含量

净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督规定》的规定。

5.4 理化指标

理化指标应符合表4要求。

表4 理化指标

项 目	有馅类		无馅类	混合类
	肉馅粽子	非肉馅粽子		
干燥失重质量分数, %	≤		55	
蛋白质质量分数, %	≥	2	—	—
脂肪质量分数, %	≤	17.5	—	—

5.5 卫生指标

5.5.1 理化卫生限量指标

理化卫生限量指标应符合表5要求。

表 5 理化卫生限量指标

项 目	指 标
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) mg/g	≤ 3.0
过氧化值 ^b (以脂肪计) 质量分数, %	≤ 0.15
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
食品添加剂	按 GB 2760 规定执行
a、b 仅适用于以动物性食品或坚果类为主要馅料者	

5.5.2 微生物指标

5.5.2.1 新鲜类和速冻类粽子微生物指标

新鲜类和速冻类粽子微生物指标应符合表6要求。

表 6 新鲜、速冻类粽子微生物指标

项 目	指 标	
	新鲜类	速冻类
菌落总数 (cfu/g)	≤ 50 000	10 000
大肠菌群 (MPN/100g)	≤ 110	
霉菌计数 (个/g)	≤ 50	
致病菌 (系指肠道致病菌及致病性球菌)	不得检出	

5.5.2.2 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 13100中罐头食品商业无菌要求。

6 试验方法

6.1 感官检验

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,目测色泽及表面杂质,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。

6.2 标签、净含量检验

取以销售包装计的样品一件,先查标签,除应符合GB 7718的要求外,还应符合本标准8.1的要求。将待检测粽子剥去粽叶,用最少分度值为0.1g的秤,称取净含量并记录。

6.3 理化检验

6.3.1 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。

6.3.2 干燥失重检验:按 GB/T 5009.3 中直接干燥法测定。

6.3.3 蛋白质检验:按 GB/T 5009.5 方法测定。

6.3.4 脂肪检验:按 GB/T 5009.6 中索氏抽提法测定。

6.4 理化卫生限量指标检验

理化卫生限量指标检验按 GB/T 5009.56 方法测定。

6.5 微生物指标检验

6.5.1 新鲜类按 GB/T 4789.24 方法测定,样品取剥去粽叶后的粽体。

6.5.2 速冻类按 GB/T 4789.33 方法测定,样品取剥去粽叶后的粽体。

6.5.3 真空包装类按 GB/T 4789.26 方法测定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

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

7.1.2 出厂检验项目

7.1.2.1 新鲜类粽子包括：感官指标、净含量。

7.1.2.2 速冻类粽子包括：感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.1.2.3 真空包装类粽子包括：感官指标、净含量。

7.2 型式检验

7.2.1 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) 更改主要原料或工艺后；
- b) 卫生或质量监督机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括：本标准的全部项目。

7.3 组批

每班次生产的同一品种的粽子为一个检验批。

7.4 抽样

7.4.1 在成品库内抽样，抽样单位以只计。

7.4.2 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，3 只用于理化及有害物质检验，3 只用于微生物检验。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合标准，判为合格品。

7.5.1.2 出厂检验项目如有一项（微生物项目除外）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。

7.5.1.3 微生物项目有一项不符合标准，不得复验，判为不合格品。

7.5.2 型式检验判定规则

7.5.2.1 型式检验项目全部符合标准，判为合格品。

7.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项（微生物项目除外）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。

7.5.2.3 微生物项目有一项不符合标准，不得复验，判为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和销售

8.1 标签

8.1.1 包装上的标签除了应符合 GB 7718 的要求外还应符合如下内容：

- a) 应标明食用方法；
- b) 食品名称应标明商品的属性；
- c) 粽子品种名称应标明粽子馅料的主要原料。

8.1.2 除了粽叶没有另外包装的粽子，应在每个容器的显著位置标上产品标签。产品标签的内容应包括：食品名称、配料表、保质期、生产日期、保存条件、食用方法、包装规格、制造者和地址。

8.2 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 191 规定。

8.3 包装

8.3.1 包装形式分为散装、盒装、袋装和箱装。

8.3.2 包装容器应有足够的支撑强度；耐蒸煮复合膜、袋应符合 GB/T 10004 规定；其它内外包装材料应符合有关食品卫生标准要求。

8.3.3 销售包装必须完整、封口牢固、不易散包。没有包装的速冻产品不得销售，严禁拆包零称。

8.4 运输

8.4.1 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，不得与其它物品或有毒有害物品混运。速冻粽子应使用冷藏食品车运输，冷藏厢在运输途中必须保持 -15°C 以下，但交货后应尽快降至 -18°C 以下。

8.4.2 装卸时应小心轻放，严禁重压。

8.5 贮存和销售

8.5.1 贮存和销售时应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。

8.5.2 产品不得与墙面、地面接触，间隔应在20cm以上。

8.5.3 新鲜类粽子的库温应控制在常温；速冻类粽子应贮藏在 -18°C 以下的库位中；真空包装类粽子的库温应控制在常温。
