



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXX—XXXX

粽子质量通则

General quality for Zongzi

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
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	1
4.1 按馅料分类	1
4.2 按保鲜工艺分类	2
5 原辅料要求	2
6 技术要求	2
6.1 感官要求	2
6.2 理化要求	2
6.3 净含量	3
7 生产加工管理	3
8 检验方法	3
8.1 感官	3
8.2 样品处理	3
8.3 水分	3
8.4 蛋白质	3
8.5 脂肪	3
8.6 净含量	3
9 检验规则	3
9.1 组批	3
9.2 抽样	3
9.3 出厂检验	4
9.4 型式检验	4
9.5 判定规则	4
10 标签和标志	4
11 包装	4
12 运输	4
13 贮存	4
参考文献	5

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会（SAC/TC 488/SC 1）归口。

本文件起草单位：浙江五芳斋实业股份有限公司、北京稻香村食品有限责任公司、嘉兴市真真老老食品有限公司、咀香园健康食品（中山）有限公司、浙江御庄园食品股份有限公司、长春中之杰食品有限公司、三全食品股份有限公司、思念食品（河南）有限公司、哈尔滨老鼎丰食品有限公司、浙江经贸职业技术学院、四川南台月食品有限公司、太原双合成食品有限公司、江苏南通凯缘食品科技有限公司、四川天伦食品有限公司、肇庆市皇中皇裹蒸粽有限公司、陕西心特软食品有限责任公司、广东广益科技实业有限公司、广东荣诚食品有限公司、深圳安琪食品有限公司、浙江新理程质量标准研究集团有限公司、嘉兴市南湖斋食品股份有限公司、湖州诸老大实业股份有限公司、嘉兴市禾风食品股份有限公司、嘉兴市丰福斋食品有限公司、嘉兴市昌年食品有限公司、成都中冠食品有限责任公司、赣州市惊华菲尔雪食品有限公司、上海元祖梦果子股份有限公司、广州检验检测认证集团有限公司、中国商业联合会、中国焙烤食品糖制品工业协会、中国食品工业协会、全联烘焙业公会、上海市质量监督检验技术研究院、南京市食品药品监督检验院、桐乡市食品药品检测中心、嘉兴市食品工业协会、上海市糖制食品协会。

本文件主要起草人：陈召桂、孙鹏、贾金龙、吴洁伊、陈克华、王福胜、彭方琳、宋会玲、曹卫平、朱正华、张柯、孙翹、陆凯冬、毛启峰、卫光亮、解领权、梁展韬、刘维雄、梁球胜、洪凰、林证飞、王凤军、徐海超、付立群、谈政、翟校娴、韩婷婷、蒲顺红、曾亮生、丁逸辉、蒋宇明、刘振宇、鲁振、魏立立、张辉、康黎娜、彭亚锋、凌睿、冯恺、魏荣明、彭玉慧、邹建国。

粽子质量通则

1 范围

本文件给出了粽子的产品分类，规定了粽子的原辅料要求、技术要求、生产加工管理、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存，描述了检验方法。

本文件适用于粽子产品的生产、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 1354 大米

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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

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

粽子 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、肉禽蛋及其制品、水产品、果蔬及其制品等配料，经熟制或不熟制，辅以粽叶成型后再经加工而成的产品。

3.2

粽叶 plant leaves

粽子生产过程中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。

3.3

粽体 edible part of Zongzi

除去包装和粽叶后的可食部分。

4 产品分类

4.1 按馅料分类

4.1.1 含肉类

含有肉禽蛋及其制品、水产品及其制品等一种或多种为馅料的粽子。

GB/T XXXX—XXXX

4.1.2 不含肉类

不含肉禽蛋及其制品、水产品及其制品等馅料的粽子。

4.2 按保鲜工艺分类

4.2.1 速冻类

熟制后经速冻工艺处理并冷冻贮存的粽子。

4.2.2 真空包装类

经真空包装和高温灭菌工艺处理并在常温贮存的粽子。

4.2.3 其他类

未包含在 4.2.1 和 4.2.2 分类中的粽子，如新鲜粽、冷藏粽等。

5 原辅料要求

5.1 糯米应符合 GB/T 1354 的规定。

5.2 粽叶应符合相关标准或法律法规的要求。

5.3 其他原辅材料和包装材料应符合相应的标准和国家有关规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	包裹松紧适当,形态端正,粽体无明显外露
色泽	呈产品固有的色泽
组织	具有该产品固有的组织状态
口感、滋味和气味	具有该产品应有的口感、滋味和气味,无异味
杂质	正常视力无可见外来异物

6.2 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	
	含肉类	不含肉类
水分/(g/100g)	≤65	

表2 理化指标（续）

项 目	指 标	
	含肉类	不含肉类
蛋白质/（g/100 g）	≥2.0	—
脂肪/（g/100 g）	≤17.5	—

6.3 净含量

预包装食品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》，散装食品除外。

7 生产加工管理

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。

8 检验方法

8.1 感官

复热后将粽体置于清洁的白色器皿中，目测其外观形态、色泽，检查有无异物，然后用刀剖开粽体，尝其滋味，嗅其味道。

8.2 样品处理

应将粽体全部捣烂，取混合均匀的样品。

8.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

8.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

8.5 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

8.6 净含量

净含量按 JJF 1070 的有关规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

9.2 抽样

从每批成品中随机抽取有代表性的样品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

GB/T XXXX—XXXX

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品应按照本文件的规定进行检验，检验符合本文件要求后方可出厂。

9.3.2 出厂检验的项目包括感官要求、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 每年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年及以上后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

9.4.2 型式检验项目包含第6章规定的全部项目。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求，出厂检验项目如有不合格，应在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

9.5.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目，应在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

10 标签和标志

10.1 标签上应按“产品分类”的规定标识分类名称。

10.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

11 包装

应符合 GB 23350 的规定。包装材料和容器应符合国家相关标准和有关规定。

12 运输

12.1 运输工具应该清洁、干燥，产品不应与有毒、有害、有异味的物品混运，应防雨、防晒。

12.2 运输中应轻装、轻卸，不应重压。

13 贮存

产品堆放应有垫板，离地离墙。不应与有毒、有害、有异味的物品混存。速冻类产品贮存温度应在-18℃以下；真空包装类产品贮存于常温干燥处；其他类产品贮存温度应符合产品标示的规定。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
-