

ICS 67.230

CCS X 28

CGAPA

团 体 标 准

T/CGAPA xx-2023

灵山大粽制作技术规程

Technical specification for the processing of Lingshan rice dumplings
(征求意见稿)

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

中国优质农产品开发服务协会 发布

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。

本文件由钦州市检验检测中心提出。

本文件由中国优质农产品开发服务协会归口。

本文件起草单位：钦州市检验检测中心、灵山县产品质量检验中心、灵山县泰香王食品厂、灵山县龙三钱食品有限公司。

本文件主要起草人：

灵山大粽制作技术规程

1 范围

本文件规定了灵山大粽的术语和定义、生产制作过程卫生要求、设备与工具要求、原料要求、制作工艺。

本文件适用于灵山大粽的制作生产。

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 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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10462 绿豆

GB/T 10781.3 米香型白酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

GB/T 30383 生姜

GB/T 36392 食品包装用淋膜纸和纸板

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 灵山大粽 Lingshan rice dumplings

灵山大粽是在灵山县行政区域范围内生产的，以糯米为主要原料，中间裹以猪肉、绿豆等为馅料，调配添加食用植物油、食用盐、白酒为辅料，用粽叶包扎成形状类似长方锥形体或长方体梯形，重量大于 750 g，经蒸煮至熟的预包装食品。

4 生产过程卫生要求

生产制作过程卫生要求应符合GB 14881 的规定。

5 设备与工具要求

设备与工具应符合GB 14881 的规定。

6 原辅料要求

6.1 糯米

糯米选用当地大糯或者香糯品种，且应符合GB/T 1354的规定。

6.2 绿豆

绿豆应符合GB/T 10462的规定。

6.3 猪肉

猪肉应符合GB 2707的规定。

6.4 粽叶

粽叶应选用清洁无腐变、无霉斑，无毒无害、青绿、鲜厚、叶面宽大的本地柊叶，且符合国家有关规定。

6.5 食用油

食用油宜选择花生油，应符合GB 2716的要求

6.6 生产用水

生产用水应符合GB 5749的规定。

6.7 食用盐

食用盐应符合GB 2721、GB/T 5461的规定。

6.8 白酒

白酒应符合 GB/T 10781.3 的规定。

6.9 葱

葱应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

6.10 生姜

生姜应符合 GB/T 30383 的规定

6.11 其他辅料

其他辅料应符合国家现行产品标准的规定。

6.12 扎线

扎线宜选用棉线或关草，应洁净无毒无害，符合国家有关规定。

7 制作工艺

7.1 工艺流程

见图1。

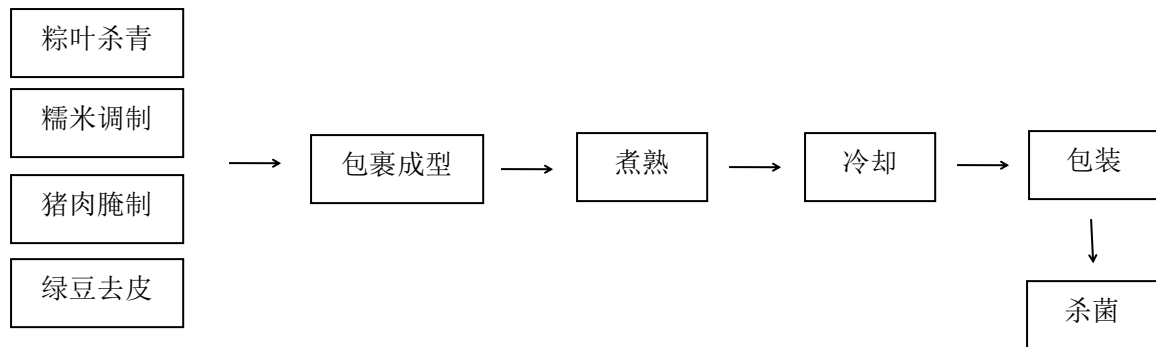


图1 工艺流程图

7.2 工艺要求

7.2.1 糯米挑选

应选取颜色较白皙、有米香和杂质较少的糯米，剔除发霉、变色的糯米。

7.2.2 粽叶杀青

将粽叶加水煮沸 3min~5min，清洗干净，脱水待用。

7.2.3 糯米调制

将糯米淘沙洗净，按 500 g 糯米放入食用盐 6 g~8 g 搅拌均匀。

7.2.4 猪肉腌制

猪肉经洗净后切成长柱型，加入切碎的沙姜茎叶、白酒、姜葱沫、酱油、食盐等腌制8小时。

7.2.5 绿豆去皮

将绿豆泡软，搓皮，破半后，洗净，沥干多余水分。

7.2.6 包裹成型

将洗净的粽叶铺好，铺上糯米、绿豆、猪肉馅料，于猪肉上再铺上绿豆、糯米，粽叶包裹成长方梯形，香草绳包扎紧实。灵山大粽一般重约2kg。

7.2.7 蒸煮

将包裹成型的灵山大粽放入蒸煮大锅中，开水煮沸8 h~12 h。

7.2.8 冷却

将煮熟的粽子捞出，冷却至室温，沥干表面水分。

7.2.9 包装

产品包装应符合以下规定：

a) 真空包装产品，应设备预热 ≥ 5 min，调整温度在100℃~125℃后将包装粽子的袋子抽至真空。包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合GB 4806.7、GB/T 21302、GB/T 36392的规定。

b) 非真空包装产品宜采用袋装和箱装。袋子和箱体有足够的支撑强度，包装材料应符合国家食品卫生安全要求有关规定。

7.2.10 称量

放凉后的粽子按各自包装规格进行准确称量，净含量应符合《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）和《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

8 贮存

8.1 产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的仓库内，且有防尘、防鼠、防蝇等设施。产品不得与墙面、地面接触，间隔应在 20cm 以上。真空包装产品贮存库温应控制在 27°C 以下，非真空包装产品贮存库温应控制在 0°C~18°C。

8.2 在符合本文件规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好，产品的保质期应按产品包装标注执行。
