

ICS: 67.230

CCS X 10

# 团 体 标 准

T/GDFCA 0XX—2023

## 速冻烘焙预制品

Quick-frozen pre-products of bakery wares

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

广东省食品流通协会 发布



## 目 次

1 范围 .....	错误! 未定义书签。
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 技术要求 .....	2
5 生产加工过程的卫生要求 .....	3
6 试验方法 .....	3
7 检验规则 .....	3
8 标志、标签、包装、运输、贮存 .....	4

## 前 言

本文件按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》的规定编写。

本文件由广东省食品流通协会发布并归口。

本文件起草单位：广州奥昆食品有限公司,广东省食品流通协会。

本文件主要起草人：。

本文件是首次发布。

# 速冻焙烤预制品

## 1 范围

本文件规定了速冻焙烤预制品产品的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、产品的标志、标签、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于 3.1 和 3.2 规定产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2715	食品安全国家标准 粮食
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 4806.1	食品接触材料及制品通用安全要求
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号	

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**非即食生制速冻焙烤预制品** non RTE raw quick-frozen pre-products of bakery wares

以谷物及其制品为原料，添加或不添加其他原料，经配料、混合搅拌、成型或不成型、速冻等工艺制成带馅或不带馅的非即食生制速冻焙烤预制品。

## 3.2

非即食熟制速冻焙烤预制品 non RTE quick-frozen pre-baked pre-products of bakery wares

以谷物及其制品为原料，添加或不添加其他原料，经配料、混合搅拌、成型或不成型、熟制、速冻等工艺制成带馅或不带馅的非即食熟制速冻焙烤预制品。

## 4 技术要求

## 4.1 原料要求

4.1.1 原料应符合其有关的食品安全国家标准等要求。

## 4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

色泽	具有该产品应有的色泽
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
状态	具有该产品应有的形态，无霉变，无生虫，无正常视力可见外来异物

## 4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g) ≤	5
过氧化值（以脂肪计） / (g/100g) ≤	0.25
注：酸价、过氧化值指标仅适用于配料添加油脂的产品。	

## 4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中“焙烤食品”类别的规定

#### 4.5 致病菌限量

致病菌应符合GB 29921中“焙烤食品”类别的规定。

#### 4.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

#### 4.7 食品添加剂和食品营养强化剂要求

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中焙烤食品的规定。

4.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 中焙烤食品的规定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官

取适量试样置于白色磁盘中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。

##### 6.2 理化指标

###### 6.2.1 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

###### 6.2.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

##### 6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前，生产企业应按本文件逐批检验，检验合格的产品方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、酸价、过氧化值。

## 7.2 型式检验

型式检验项目为4.2至4.6中的所有项目指标，正常情况下每年不少于2次，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 投产后工艺或原材料发生重大改变时；
- b) 新产品试制鉴定时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监管部门提出要求时。

## 7.3 检验批次和抽样

7.3.1 以同一配方、同一班次生产的产品为一个批次。

7.3.2 每次在每批中随机抽取；样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品，抽样量应符合检测要求的最低量。

## 7.4 判定原则

7.4.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

7.4.2 检验结果中致病菌限量有一项不符合本文件规定时，判该批产品为不合格品。

7.4.3 检验结果中除致病菌限量外，其他项目不符合本文件规定时，可以在原批次产品中加倍取样对不符合项复检，复检结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品，复检结果中如仍有指标不符合本文件，则判该批产品为不合格品。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标志、标签

8.1.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，同时应注明速冻、生制或熟制、非即食以及食用方法。推荐标识方式：烘烤温度不少于 XX 度，时间不少于 XX 分钟。

### 8.2 包装

8.2.1 食品直接接触的食品包装材料应符合 GB 4806.1 及相关标准的规定。

8.2.2 包装应完整，无破损，具有密封性。

### 8.3 运输



8.3.1 运输工具应保持清洁、干燥，无外来气味和污染物。

8.3.2 产品在运输时应保持干燥、洁净，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，防止曝晒、雨淋。装卸时应轻拿、轻放，不得重压。

#### 8.4 贮存

8.4.1 仓库应具备通风和防虫防鼠设备设施。

8.4.2 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.3 产品贮存温度应控制在  $-18^{\circ}\text{C}$  或以下，温度波动应控制在  $2^{\circ}\text{C}$  以内。

8.4.4 产品应放置在货架或垫板上，且离地 10cm 以上、离墙 20cm 以上，中间应留有通道，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装和内部产品为限。

---