

T/GBAS

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

T/GBAS XXXX—XXXX

蛋卷

Egg roll

(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会 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。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
(征求意见稿)

蛋卷

1 范围

本文件规定了蛋卷的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求。

本文件适用于蛋卷的生产和经营。

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 1355 小麦粉
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 39947 食品包装选择及设计
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/GBAS 00XX 安全基础要求 饼干
- T/GBAS 00XX 预包装食品标签标识指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蛋卷 egg roll

以谷类粉（和/或豆类、薯类粉）、蛋与蛋制品为主要原料，添加或不添加糖、油脂等其他配料，不使用防腐剂，经调浆、浇注或挂浆、煎烤制成的饼干。

[来源：GB/T 20980—2021，4.9，有修改]

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 中精制粉的规定。

4.1.2 蛋与蛋制品

应符合 GB 2749 的规定。

4.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的一级及以上规定。

4.1.4 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.5 其他原辅料

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 生产卫生要求

应符合 GB 8957 的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
形态	呈多层卷筒形态或产品特有的形态，断面层次分明，外形基本完整。特殊加工产品有可食颗粒存在
色泽	具有该蛋卷应有的色泽
滋味与口感	具有蛋香味及蛋卷应有的香味，无异味，口感酥脆或酥松
杂质	无油污，正常视力无可见外来异物

4.4 品质指标

应符合表2的规定。

表 2 品质指标

项目	指标
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 4.0
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.20
水分/%	≤ 4
蛋白质/%	≥ 6.0
蔗糖含量/（g/100g）	≤ 30
钠/（mg/100g）	≤ 300
注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。	

4.5 安全指标

应符合 T/GBAS XXXX 的规定。

4.6 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求分析

将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检测有无异物。掰开样品，观察其组织结构。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

5.2 品质指标检验

5.2.1 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

5.2.2 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.5 蔗糖含量

按 GB 5009.8 规定的方法测定。

5.2.6 钠

按 GB 5009.91 规定的方法测定。

5.3 安全指标检验

按 T/GBAS XXXX 规定的方法测定。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需要。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、微生物。

6.3 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每半年 1 次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督管理部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时，判为合格品。

6.4.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本文件规定时，判为不合格品。

7 标签标识

7.1 应符合 GB 7718、GB 28050、《食物及药物（成分组合及标签）规例》和《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》的要求，具体内容可参考 T/GBAS XXXX（预包装食品标签标识指南）的要求。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装

应符合 GB/T 39947 的规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

应防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生、干燥且具有防晒、防雨措施，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻拿轻放，严禁抛、摔、踢等不良方式。

9.2 贮存

9.2.1 产品应贮存在清洁卫生、凉爽、干燥的仓库中。仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。

9.2.2 产品应与墙壁、地面保持适当的距离，以利于空气流通及物品搬运。

10 产品追溯

应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

11 管理体系要求

生产活动应获得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点等体系认证。

参 考 文 献

- [1] GB/T 20980 饼干质量通则
 - [2] 定量包装商品计量监督管理方法（国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号）
 - [3] 食物及药物(成分组合及标签)规例（香港规例第132W章）
 - [4] 供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件（澳门特别行政区第50/92/M号法令）
-

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
(征求意见稿)