

# T/GBC

团 体 标 准

T/GBC 115—2025

## 重要产品追溯操作规程 柳城云片糕

High-value product quality traceability operating procedures for  
Liucheng Yunpian Gao

2025 - 11 - 27 发布

2025 - 12 - 27 实施



## 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。

本文件由广西生态工程职业技术学院提出并宣贯。

本文件由广西物品编码与标准化促进会归口。

本文件起草单位：广西生态工程职业技术学院、柳州市穗柳饼家实业有限责任公司、柳州市锦桂楼食品有限公司

本文件主要起草人：干莉娜、张梁、孟宪福、易西俊、李文奇、薛娟萍、蒙丽琼、梁孟佳、韦珍珍、叶婉秋、黄华天、莫晓宁、李玉婷、杨绍英、唐文韬。

本标准版权为广西物品编码与标准化促进会所有，除了用于国家法律或事先得到广西物品编码与标准化促进会的许可外，不得以任何形式或任何手段复制、再版或使用本标准及其章节，包括电子版、影印件，或发布在互联网及内部网络等。



# 重要产品追溯操作规程 柳城云片糕

## 1 范围

本文件界定了柳城云片糕追溯的术语和定义，规定了追溯信息基本内容、追溯程序确立、追溯程序指示、追溯程序验证与改进。

本文件适用于柳城云片糕追溯操作和管理。

## 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 16986 商品条码 应用标识符

GB/T 22005—2009 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求

GB/Z 25008 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**柳城云片糕** Liucheng Yunpian Gao

以糯米或糯米粉为主料，添加白砂糖，添加或不添加食用植物油、籽类、凉果等为辅料做夹心，经炒米、磨粉、陈化、润糖、调粉、添加夹心、制糕坯、蒸制炖化成型、冷却、切片、包装而成的具有广西柳城特色的熟粉类糕点。

注：糯米粉若为预制粉，无需经过炒米、磨粉和陈化过程。

### 3.2

**陈化** maturation processing of the mooncake

将炒制过的糯米粉在阴凉处存放以使其缓慢散热、汲取空气中水分返潮的过程。

### 3.3

**润糖** sugar treatment

将白砂糖按一定比例加水熬煮、搅拌至返砂均匀，放入缸中静置，使其互相浸透的过程。

### 3.4

**返砂** crystallization of sugar

熬煮糖液的过程中，通过控制温度、搅拌等手段，促使糖液中的蔗糖分子重新结晶，形成微小的、均匀的糖晶粒，从而使糖体从透明、粘稠的液体状态转变为不透明、软硬适中的固体状态，并产生一种沙质的口感。

### 3.5

**追溯单元** traceable unit

需要对其历史、应用情况或所处位置的相关信息记录、标识并可追溯的单个产品、同一批次产品或同一品类产品。

[来源：GB/T 38155—2019，2.4]

### 3.6

**批次码** batch code

追溯系统中对产品批次进行标识的代码。

[来源：GB/T 38155—2019，2.13]

## 4 追溯信息基本内容

### 4.1 总体要求

应详细记录柳城云片糕追溯信息，实现柳城云片糕供应链各环节都可进行追溯。柳城云片糕供应链环节主要包括原辅料采购环节、生产加工环节、贮运环节和销售环节。

### 4.2 原辅料自制或采购环节追溯信息

原辅料采购环节追溯信息记录见表1。

表1 原辅料采购环节追溯信息记录表

追溯信息	记录要素
供应商信息	原辅料供应商名称、地址、负责人、联系方式、营业执照或统一社会信用代码、生产（经营）许可证编号、有效期等
原辅料信息	原辅料批次码、商品名称、供应商名称、采购时间、规格、数量、出厂合格证明、贮藏条件、产品质量检验报告、食品生产许可证、保质期、采购人员等

### 4.3 生产加工环节追溯信息

生产加工环节追溯信息记录见表2。

表2 生产加工环节追溯信息记录表

追溯信息	记录要素
生产企业信息	生产企业名称、营业执照或统一社会信用代码、地址、负责人、联系方式、生产许可证号、有效期等
投料信息	原辅料批次码、加工批次码、数量、时间、操作班组、负责人等
炒糯米粉加工信息	生产加工批次码、数量、清洗次数、用水水质、水温、堆刹时间、凉干时间、炒米温度、炒米时间、打（磨）粉细度、筛网孔径、陈化时间、操作班组、负责人等
润糖加工信息	生产加工批次码、数量、水温、水量、搅拌返砂时间、返砂温度、陈化时间、陈化温度、冷却时间；热灌装温度（热灌装时）、（杀菌时）杀菌方式、杀菌温度、杀菌时间、操作班组、负责人等
调粉加工信息	生产加工批次码、数量、润糖、（炒糯米）粉混合比例、混合方式、环境温度、操作班组、负责人等
夹心加工信息	生产加工批次码、数量、籽类种类、凉果种类、添加方式、操作班组、负责人等
制糕坯加工信息	生产加工批次码、数量、温度、模具容积、压力、操作班组、负责人等
蒸制炖化成型加工信息	生产加工批次码、数量、（水）温度、炖化时间、复蒸时间、复蒸温度、操作班组、负责人等
冷却加工信息	生产加工批次码、数量、温度、时间、操作班组、负责人等
切片包装加工信息	加工批次码、数量、切片厚度、切片宽度、日期、包装方式、包装材料、操作班组、负责人等

表2 生产加工环节追溯信息记录表（续）

追溯信息	记录要素
检验信息	生产加工批次码、检验记录、出厂检验报告、型式检验报告、检验时间、检验方法、检验人员、审核人员（批准人）等
产品信息	生产加工批次码、产品追溯码、产品名称、规格、产品类别、属性、生产日期、数量、保质期、执行标准、标准内容、标签标识、负责人等

#### 4.4 贮运环节追溯信息

贮运环节追溯信息记录见表3。

表3 贮运环节追溯信息记录表

追溯信息	记录要素
贮藏信息	贮藏批次码、生产加工批次码、仓库编号、出入库时间、数量、环境条件（温度、湿度等）、位置、操作人员等
运输信息	贮运批次码、运输时间、数量、运输方式、起止地点、运输车辆信息、车厢环境条件（温度、湿度等）、运输过程监控信息、物流公司名称（如有）、地址、联系方式、操作人员等

#### 4.5 销售环节追溯信息

销售环节追溯信息记录见表4。

表4 销售环节追溯信息记录表

追溯信息	记录要素
经销商信息	经销商名称、统一社会信用代码、地址、联系人、联系方式、销售地点等
销售信息	包括销售批次码、贮运批次码、经销商名称、销售时间、数量、销售环境信息、操作人员等，网络销售还应有订单号、运单号、签收信息、退换货单号等

### 5 追溯程序确立

柳城云片糕追溯程序包括7个阶段。其中，信息采集阶段包括4个环节。程序流程见图1。

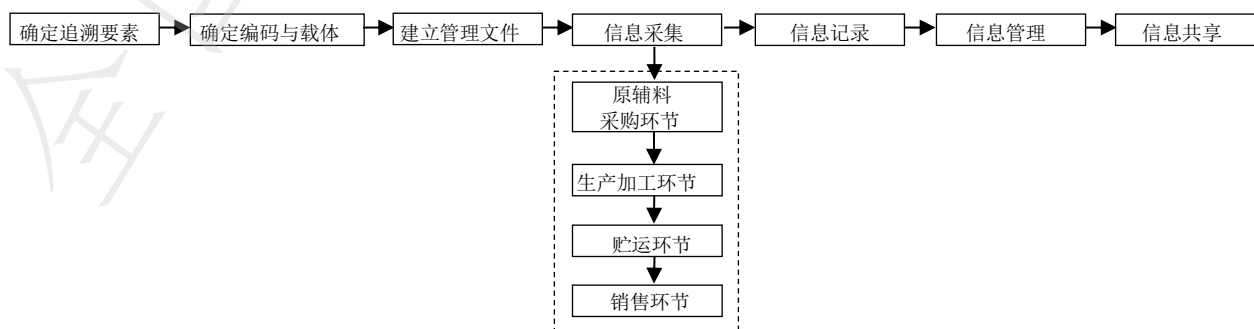


图1 柳城云片糕追溯程序流程图

## 6 追溯程序指示

### 6.1 确定追溯要素

#### 6.1.1 追溯目标

宜按GB/T 22005—2009中4.3要求，确定能够满足需求的柳城云片糕追溯目标。

#### 6.1.2 追溯环节

追溯环节应覆盖柳城云片糕供应链全过程，包括原辅料采购环节、生产加工环节、贮运环节、销售环节等。

#### 6.1.3 追溯单元

在满足追溯目标的前提下，应充分考虑追溯体系的资源和实施成本等因素，确定柳城云片糕的追溯单元。

### 6.2 确定编码与载体

6.2.1 宜根据追溯覆盖环节确定各环节批次码，以实现追溯信息的有效关联，编码宜参照 GB/T 16986 的规定执行。

6.2.2 宜为追溯单元赋予唯一的追溯码，宜选择二维条码作为追溯码的标识载体。

### 6.3 建立管理文件

宜制定柳城云片糕追溯相关管理文件，包括但不限于产品生产操作规程、质量管理体系、可追溯计划文件、产品可追溯验证程序、产品可追溯流程图、产品召回程序、可追溯信息记录文件等，并加以实施和保存，必要时进行更新。应设置受控区域编制文件，并指定专人负责文件的储存和管理。

### 6.4 信息采集

宜对柳城云片糕供应链覆盖的原辅料自制或采购环节、生产加工环节、贮运环节、销售环节进行追溯信息采集。采集形式可为电子或纸质形式，所有采集的信息应真实有效。

### 6.5 信息记录

6.5.1 原辅料自制或采购环节追溯信息见表 1。

6.5.2 生产加工环节追溯信息见表 2。

6.5.3 贮运环节追溯信息见表 3。

6.5.4 销售环节追溯信息见表 4。

### 6.6 信息管理

6.6.1 宜指定专人负责对追溯信息及时存档并更新，信息记录应清晰准确，便于识别和检索。采用电子信息手段存储的信息，应定期备份。

6.6.2 追溯信息保存期限应不少于柳城云片糕产品保质期满后延 6 个月。

### 6.7 信息共享

6.7.1 宜建立有效、安全的追溯信息共享机制，明确追溯信息的使用权限，根据不同的追溯需求及时提供相关追溯信息。

6.7.2 宜实现与相关追溯管理平台的对接，并及时、稳定上传追溯信息。

## 7 追溯程序响应、验证与改进

### 7.1 响应

7.1.1 追溯可发生在组织之间，也可以在组织内部各部门之前进行。下列情况应发起追溯：

- a) 发生食品安全事故时；

- b) 发生质量问题时；
- c) 标识信息与产品实际情况不符合时；
- d) 客户对产品质量存在重大异议时；
- e) 其他需发起追溯的情况。

7.1.2 当发起追溯时，产品供应链上的相关组织或环节应快速做出响应，并及时反馈产品追溯信息和查询结果。组织内部追溯宜在 4 h 内实现。

7.1.3 应按照追溯结果，采取相应的措施，必要时实施召回。

## 7.2 验证

应按照GB/Z 25008中第7章的要求建立内部审核机制，定期实施追溯演练以验证追溯程序有效性，记录和保留追溯演练报告。

## 7.3 改进

当不符合或偏离柳城云片糕追溯操作时，应采取适当的纠正措施和（或）预防措施，并对纠正措施和（或）预防措施实施后的效果进行必要的验证，提供证据证明已采取措施的有效性，保证柳城云片糕追溯体系的持续改进。纠正措施和（或）预防措施应包括但不限于：

- a) 立即停止不正确的操作方法；
- b) 重新学习相关文件，有效进行人力资源管理和培训活动；
- c) 加强组织内部的交流互动；
- d) 修改追溯管理文件；
- e) 增补或更正追溯信息；
- f) 完善资源与设备配置；
- g) 完善追溯标识、载体。

参 考 文 献

- [1] GB/T 38155—2019 重要产品追溯 追溯术语
  - [2] GB/T 37029—2018 食品追溯 信息记录要求
  - [3] GB/T 38159—2019 重要产品追溯 追溯体系通用要求
  - [4] GB/T 40465—2021 畜禽肉追溯要求
  - [5] DB37/T 4351—2021 重要产品追溯操作规程 扒鸡
-