

ICS 67.060

C1411

江苏省食品安全协会团体标准

T/JSFPSA-001-2022

全麦面包

Whole wheat bread

2022-07-07发布

2022-07-27 实施

江苏省食品安全协会 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。

本文件由江苏省食品生产安全协会归口。

本文件由杭州轻食主义健康科技有限公司提出并组织起草。

本文件起草单位：江南大学、杭州轻食主义健康科技有限公司、江苏田园主义健康科技有限公司、江苏爸爸糖餐饮管理有限公司、中粮面业（海宁）有限公司、益海嘉里（昆山）食品工业有限公司、无锡麦久久食品有限公司、广东鸿信食品有限公司、无锡因诺客科技有限公司、南京红森林食品有限公司、南京克莉斯汀食品有限公司、八十五度（江苏）食品有限公司、五得利集团兴化面粉有限公司、桂林西麦食品股份有限公司。

本文件主要起草人：焦爱权、田耀旗、熊丽莎、朱江涛、宋秀光、薛磊、王学超、伍毅、杨国华、张斐、何帆、李璐、赵景敏、赵文秀、汤莉玮、李兵、袁程程、罗玮、王小桃、李玉伟、石爱洁。

江苏省食品生产安全协会授权本协会会员单位使用本文件，其他单位使用本文件应征得本协会同意。

全麦面包

1 范围

本文件规定了全麦面包的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、包装、贮存、运输等要求。

本文件适用全麦面包的生产、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 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

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/T 20981 面包质量通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

LS/T 3244 全麦粉

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 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 全麦面包 **whole wheat bread**

全麦粉含量不低于51%的面包产品。

3.2 全麦粉 **whole wheat flour**

以整粒小麦为原料，经制粉工艺制成的，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的小麦全粉。

3.3 全麦粉含量 **whole wheat flour content**

谷物配料中全麦粉所占质量百分数。

3.4 谷物配料 **cereal ingredients**

谷物配料是指谷物及其制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定，其他原辅料应符合相关标准和相关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合GB/T 20981的规定。

4.3 理化指标及安全要求

酸价、过氧化值、污染物限量、微生物限量以及食品添加剂和食品营养强化剂的使用应符合GB 7099的规定。水分和酸度应符合GB/T 20981的规定。

4.4 净含量

预包装产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 8957的规定。

6 检验规则

6.1 组批

连续生产的同一班次、同一品种的产品为一批。

6.2 抽样方法与数量

抽样数量应满足检验和留样的要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应按本标准检验，检验合格后，附上出厂检验报告，方可出厂。

6.3.2 出厂检验的项目包括：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。水分和酸度应定期检验。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验的项目包括本标准中规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时应每年进行一次型式检验，此外有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 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结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验

6.5.1.1 产品经检验，检测项目指标全部符合本标准规定，则判定为合格产品。

6.5.1.2 检验结果中有不符合本标准要求时，可加倍抽样进行复检，或用备用留样对不合格项目进行复检。若复检结果符合标准时，则判定该产品为合格品，复检结果中若仍有一项指标不合格时，则判定该批产品为不合格。

6.5.2 型式检验

6.5.2.1 型式检验项目指标全部符合本标准规定，则判定为合格产品。

6.5.2.2 型式检验结果有两项或两项以下不符合本标准要求（微生物指标除外），可加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合标准，判该批产品为不合格品。

6.5.2.3 微生物指标不得复检，型式检验结果若不符合微生物指标要求，判该批产品为不合格品。

7 标签、包装、贮存、运输

7.1 标签

7.1.1 预包装食品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并标注“全麦面包”、全麦粉含量。散装食品标签应符合GB 31621的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

内包装材料应符合食品安全国家标准的规定。

7.3 贮存

产品应存放在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库中，不得与有毒、有害、易腐蚀、有异味的物质混存。

7.4 运输

7.4.1 运输工具及车辆应符合卫生要求，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。

7.4.2 运输过程中应防止曝晒、雨淋。

7.4.3 装卸时应轻搬、轻放、不得重压和挤压。