

目的	制定广州开发区食品行业协会团体标准“焙烤类糕点预拌粉”为更好服务广州开发区食品生产企业生产糕点预拌粉，缩短企业产品研发到生产的时间，也避免每个企业都申请企标。
意义	广州开发区食品行业协会团体标准“焙烤类糕点预拌粉”的制定不仅能够有效提高预拌粉类产品的产量，同时也能够为广州开发区食品生产企业节约成本，提高成品的竞争力，同时又能够确保这一类产品符合国家食品安全法律法规的要求。
工作简况	
标准主要起草人 任务分工	
主要工作过程	<p>1. 分工情况：</p> <p>起草单位 1 负责团标的编制原则，团标主要内容的调研，确定术语及定义，确定食品添加剂的使用，确定生产加工过程的卫生要求。负责以下原辅料的要求：小麦粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、糯米粉、食用淀粉、水磨粘米粉、白砂糖、食用葡萄糖、植脂末、食用盐、乳粉、食品用香精、蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、β-胡萝卜素、芝士粉、黄原胶、瓜尔胶、食用玉米淀粉、维生素 C、双乙酰酒石酸单双甘油酯、α-淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、全麦粉、燕麦、黑麦粉、食用小麦麸皮、黄豆粉、酵母、葵花籽、燕麦片、荞麦、复配膨松剂、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、焦磷酸二氢二钠。</p> <p>起草单位 2 负责确定标签、标志、包装、运输、贮存等内容。</p> <p>起草单位 3 负责确定感官指标、理化指标、检验内容、抽样方法等内容。</p> <p>起草单位 4 负责负责以下原辅料的要求：磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、碳酸钙、葡萄糖酸-δ-内酯、柠檬酸、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基淀粉、硬脂酰乳酸钠、麦芽糊精、鸡蛋白粉、酒石酸氢钾、海藻糖、酪蛋白、乳清粉、大米粉、海藻酸钠、富马酸、磷酸二氢钠、微晶纤维素。</p> <p>起草单位 5 负责以下原辅料的要求：扁桃仁粉、杏仁粉、植物油、葡萄糖浆、乳酸脂肪酸甘油酯、丙二醇脂肪酸酯、山梨糖醇酐单油酸酯、酪蛋白酸钠、谷朊粉、椰浆粉、糯玉米淀粉、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、魔芋精粉、蛋黄粉、食品用香料、山梨糖醇。</p> <p>2. 起草阶段：</p> <p>在团标秘书处的协调下，各起草单位按分工完成完成任任务，形成广州开发区食品行业协会团体标准“焙烤类糕点预拌粉（征求意见稿）”。</p> <p>3. 征求意见阶段：</p> <p>标准征求意见材料由秘书处发送给与本标准密切相关的机构和人员以广泛征求意见，征求意见的主要形式为会议征求、信函征求和网上征求，信函征求或网上征求的期限一般为三十个工作日。</p> <p>4. 标准审定阶段：团体标准送审材料由秘书处提交至标委会进行技术审查，审查方式为会审或函审。</p>

标准编制原则和确定标准主要内容的论据	
标准编制原则	GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》 GB/T 20004.1-2016 团体标准化 第1部分：良好行为指南 GB/T 20004.2-2018 团体标准化 第2部分：良好行为评价指南 《团体标准管理规定》 《广州开发区食品行业协会 团体标准管理办法》
确定标准主要内容的论据	GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 GB/T 191 包装储运图示标志 JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则 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》 国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号 《食品标识管理规定》 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
与现行法律法规、强制性标准和其他有关标准的关系	
法律法规和强制性标准的关系	没有查询到与“焙烤类糕点预拌粉”有关的现行法律、法规和相关强制性标准。
与其他有关标准的关系	没有查询到与“焙烤类糕点预拌粉”有关的现行法律、法规和相关强制性标准。
重大分歧意见的处理经过和依据	
本标准的编写过程无重大分歧意见产生。	
贯彻该标准的要求和措施建议	
本标准一经发布，将采用适宜的方式及时在团体内实施宣贯，并做好相关培训，使标准的关联方能及时、准确的按标准要求开展工作。	