《泼（烹）浆饭糍》团标编制说明

一、工作简况

（一）制标必要性

泼（烹）浆饭糍是嘉兴平湖、新丰等地区的特色小吃之一，一直深受当地人喜爱。泼（烹）浆饭糍是一种传统食品，有着上百年的历史，其工艺是用黄豆浆制作而成，黄豆浆泼到圆锅里，形成一张圆形的饭糍，为了不粘到锅上，所以在泼豆浆时先在锅里抹一层油进行润滑。这道工艺，现在已经成了平湖的非物质文化遗产。

目前泼（烹）浆饭糍产品尚无专项的国家和地方相关标准，GB/T 22106-2008《非发酵豆制品》中产品分类为豆浆类、豆腐类、豆腐干类、腐竹类，泼（烹）浆饭糍不适用于其中任何一类。以前的泼（烹）浆饭糍是原色的，为适应市场，目前该产品也可添加果蔬粉、坚果粉、禽蛋等原料，让它变成多种颜色，看起来更漂亮以适应当下消费者的不同需求，故有必要对相关特征指标进行制定和规范，同时对着色剂的添加进行相应规定。2017年3月9日，浙江省食品药品监管局召开新闻发布会，通报了“2016年典型食品药品违法案例”。其中，由平湖市市场监督管理局破获的生产和销售使用非食品原料生产泼（烹）浆饭糍案件引发广泛关注。2016年2月，平湖市市场监督管理局收到线索，称有些制作泼（烹）浆饭糍的人为了卖相好看，制作方便，在油上做起手脚，竟然使用非食用物质桐油。经过调查，平湖市市场监督管理局与公安部门联合行动，查处了该食品违法行为。原卫生部公布的1-6批《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单》未将非食用物质桐油列入，2019年12月1日实施的《中华人民共和国食品安全法实施条例》进一步明确易非法添加的非食用物质的相关规定。为规范地方特色食品泼（烹）浆饭糍的生产及产品质量安全，有必要制定地方特色食品泼（烹）浆饭糍的团体标准。

由于泼（烹）浆饭糍生产是传统手工制作工艺，虽然泼（烹）浆饭糍属于豆制品中的非发酵性豆制品，但泼（烹）浆饭糍生产过程有很多环节不同于一般豆制品，国家标准《食品生产通用卫生规范》是通则，这个标准满足不了泼（烹）浆饭糍生产的实际需要。因此，泼（烹）浆饭糍生产经营缺少规范性操作依据，监管部门执法过程也缺少依据，制定泼（烹）浆饭糍质量标准的同时对生产加工操作规范进行相应制定，可以作为监管部门的监管依据，减少泼（烹）浆饭糍生产企业可能存在的食品安全隐患，以确保广大消费者食品安全。

（二）项目负责单位及项目进度安排

团标由嘉兴市食品药品与产品质量检验检测院、平湖市市场监督管理局承担制定工作，标准参与起草单位还有浙江工商大学、浙江子午线质量标准化研究有限公司、平湖市食品药品检测中心、平湖市农缘豆制品有限公司、平湖市凯宇鲜菜有限公司、平湖市华昌农产品食品加工有限公司、平湖市万程食品有限公司、潮香村食品科技有限公司。组织专业技术人员成立工作组，安排人员分工，进行项目可行性分析，对项目的必要性和可行性进行充分论证；对泼（烹）浆饭糍生产企业及作坊进行实地考查，对生产加工过程进行调研；同时对原辅料、产品的感官、理化、食品添加剂、非食用物质等各项指标进行大量检测并进行数据整理及分析，制定适合该类产品的标准。

项目进度安排，共分四个阶段实施：

第一阶段：2020年3-4月，在充分研究和论证的基础上对项目的必要性和可行性进行充分考虑论证、审查，提出立项。

第二阶段：2020年4-9月，对泼（烹）浆饭糍生产企业及作坊进行实地考查，对生产加工过程进行调研及原辅料、产品的感官、理化、食品添加剂、非食用物质进行大量检测并进行数据整理及分析，制定合适的《泼（烹）浆饭糍》草案稿。

第三阶段：2020年9-11月，征求意见及根据征求意见进行修改形成送审稿。

第四阶段：2020年11-12月，标准审定、标准报批。

二、与我国法律法规和其他标准的关系

1、尚无同类国际和国内产品标准。

2、拟制定的团体标准与国内相关标准的关系如下：

（1）国家标准

执行了食品安全国家标准《食品生产通用卫生规范》（GB 14881）、《豆制品》（GB 2712）、《食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《预包装食品标签通则》（GB 7718）、《预包装食品营养标签通则》（GB 28050），参照了《非发酵豆制品》（GB/T 22106）、《包装储运图示标志》（GB/T 191）、食品原料大豆、黄豆、水、食用植物油、食用酒精、包装材料、检验方法相关标准。

（2）行业标准

参考了《桐油食物中毒诊断标准及处理原则》（WS/T 6-1996）、《大麻油食物中毒诊断标准及处理原则》（WS/T 84-1996）、参照了果蔬粉、坚果粉、净含量相关标准。

（3）地方标准

参考了浙江省地方标准《豆制品及面筋制品质量安全要求》（DB33/ 529-2007），江苏省地方标准《食品安全地方标准 方便菜肴》（DBS32 005-2014），云南省地方标准《地理标志产品 石屏豆腐皮》（DB53/T 490-2013），湖南省地方标准《湘式早餐 第2部分 双油珍珠烧麦》（DB43T 811.2-2013）。

（4）其他

参考了《豆制品生产许可审查细则》及国际食品法典委员会的《食品卫生通则》（CAC/RCP1-1969, Rev .4-2003）。

三、标准的制定原则

 根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等有关法律法规，按GB/T 1.1-2020的编写原则进行编写。以加强泼（烹）浆饭糍卫生安全为原则，深入调查研究，保证规范起草工作的科学性、规范性和可操作性。

 （一）以科学为依据，把握可操作性的原则

本规范制定过程中按照科学的原则，开展相关卫生要求的验证，同时根据可操作性的原则，结合泼（烹）浆饭糍生产企业的实际情况，对标准内容进行科学设定。为泼（烹）浆饭糍行业、泼（烹）浆饭糍生产企业、检测单位、市场监督等部门提供科学管理的依据。

 （二）与国内外标准协调一致原则

在标准制定过程中，起草组按照食品安全标准《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

（三）公开透明的原则

起草过程中坚持公开、透明的原则，除召开专家座谈会听取意见外，还将向社会公开广泛征求意见，如来自行业协会、检测机构、生产企业以及食品安全监督管理部门等各方意见，并吸收和采纳部分意见。

四、标准各项技术内容的依据

1.标准名称和范围

标准名称为“泼（烹）浆饭糍”。

范围根据标准内容确定，规定了泼（烹）浆饭糍的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工操作规范、检验规则、标签、标志、包装、贮存和运输的要求。适用于泼（烹）浆饭糍生产企业，食品小作坊应符合我省关于食品小作坊的标准和有关规定。

2.规范性引用文件

规范性引用文件包括原材料要求、检验方法、安全指标要求、操作规范、标志、标签。

3.术语和定义

明确了“泼（烹）浆饭糍”的含义界定，其余术语和定义均引用自《豆制品企业良好操作规范》（SB/T 10829），对泼（烹）浆饭糍行业有实际的指导、规范作用。

**3.1 泼（烹）浆饭糍**

根据泼（烹）浆饭糍生产工艺和质量要求归纳提炼确定。

4.产品分类

**4.1 原色泼（烹）浆饭糍**

根据添加辅料的不同，按原色泼（烹）浆饭糍实际生产工艺及产品最终色泽确定。

**4.2花色泼（烹）浆饭糍**

根据当下消费者的不同需求，添加辅料的不同，按花色泼（烹）浆饭糍实际生产工艺及产品最终色泽确定。

 5.技术要求

**5.1****原料要求**

对使用的大豆、黄豆、食用植物油、食用酒精、生产用水、水果粉、蔬菜粉、坚果粉、玉米粉、禽蛋进行了规定，符合有关国家及行业标准规定。

**5.2****感官要求**

5.2.1根据产品分类对色泽进行了相应的规定，对组织形态、气味滋味、杂质进行了规定。

5.2.2对产品实际特性对厚度进行了相应的规定。

5.2.3检验方法参照《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）、《沂蒙传统煎饼》（T/LYFIA 005-2018）。

**5.3理化指标**

5.3.1水分、蛋白质、脂肪、灰分项目设置参照了云南省地方标准《地理标志产品 石屏豆腐皮》（DB53/T 490-2013），指标结合实际检测数据进行设置。

5.3.2酸不溶性灰分、酸价、过氧化值项目及指标设置参照了《绿色食品 果蔬粉》（NYT 1884-2010）。

5.3.3结合“泼（烹）浆饭糍使用非食用物质桐油”食品药品违法案例，桐油、矿物油、大麻油项目及指标设置参照了《食用植物油卫生标准的分析方法》（GB/T 5009.37-2003）。

5.3.4水分、蛋白质、脂肪、灰分、酸不溶性灰分、酸价、过氧化值项目检验方法为相应食品安全国家标准检验方法。

5.3.5桐油、矿物油、大麻油项目检验方法参考了《桐油食物中毒诊断标准及处理原则》（WS/T 6-1996）、《大麻油食物中毒诊断标准及处理原则》（WS/T 84-1996）、《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》（GB 5009.227-2016）、《食用植物油卫生标准的分析方法》（GB/T 5009.37-2003），对前处理及检验方法分别进行了规定。

**5.4净含量**

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF 1070执行。

**5.5安全及其他技术要求**

5.5.1对于含玉米粉、花生粉辅料的产品，黄曲霉毒素B1项目及指标设置结合实际检测结果，参照《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）玉米、玉米面(渣、片)及玉米制品、花生及其制品、发酵性豆制品类别。

5.5.2铅项目及指标设置结合实际检测结果，参照《食品安全国家标准　食品中污染物限量》（GB 2762-2017）。

5.5.3其他真菌毒素限量参照《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）。

5.5.4其他污染物限量参照《食品安全国家标准　食品中污染物限量》（GB 2762-2017）。

5.5.5食品添加剂的使用参照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）。

5.5.6微生物限量参照《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）。

5.5.7检验方法为相应食品安全国家标准检验方法。

6.生产加工操作规范

参照GB 14881的有关规定，并根据实际，具体在附录A中进行了相应规定。

7.检验规则

结合实际，参照《非发酵豆制品》（GB/T 22106-2008）的要求确定。

8. 标签、标志、包装、贮存和运输

结合实际，参照云南省地方标准《地理标志产品 石屏豆腐皮》（DB53/T 490-2013）、《沂蒙传统煎饼》（T/LYFIA 005-2018）的要求确定。

附录A（规范性）生产加工操作规范

参照江苏省地方标准《食品安全地方标准 方便菜肴》（DBS32/ 005-2014）设置附录A（规范性）生产加工操作规范，对团标第6章生产加工操作规范进行补充。

**A.1选址及厂区环境**

参照江苏省地方标准《食品安全地方标准 方便菜肴》（DBS32/ 005-2014）。

**A.2厂房和车间**

A.2.1根据泼（烹）浆饭糍生产现状确定，符合泼（烹）浆饭糍生产工艺要求，还考虑了泼（烹）浆饭糍生产工艺的完整性和生产功能性要求。工厂应设置与供应品种和数量相适应的原料库、包装材料库、原料处理车间、生产车间、包装车间、成品库、容器工具清洗消毒、清洁工具存放场所等生产场所。

A.2.2为防止泼（烹）浆饭糍生产过程中的交叉污染，做好产品防护，参照《豆制品企业良好操作规范》（SB/T 10829-2012），各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局。作业区域依其清洁度要求应分为：辅助车间、一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区，且各区之间应给予有效隔离。

**A.3设施与设备**

A.3.1主要考虑泼（烹）浆饭糍生产清洗、浸泡、磨浆、（拌料）、干燥成型、回潮、包装等工艺等环节的设备要求。符合泼（烹）浆饭糍生产工艺要求。

A.3.2主要考虑干燥成型设备的相关要求，符合泼（烹）浆饭糍实际生产工艺要求。

A.3.3主要考虑成品贮存和运输的冷藏或冷冻设备的相关要求，符合泼（烹）浆饭糍实际生产工艺要求。

A.3.4根据实际泼（烹）浆饭糍生产工艺确定，主要考虑生产操作方便、清洗消毒方便、设备保养方便、物料搬运方便。

A.3.5 主要考虑食品接触面设计安全性，参照《豆制品企业良好操作规范》（SB/T 10829-2012），符合泼（烹）浆饭糍实际生产工艺要求。

A.3.6 主要考虑物料的贮存设备设计安全性，参照《豆制品企业良好操作规范》（SB/T 10829-2012），符合泼（烹）浆饭糍实际生产工艺要求。

A.3.7 主要考虑直接接触产品的设备设计安全性，参照《豆制品企业良好操作规范》（SB/T 10829-2012），符合泼（烹）浆饭糍实际生产工艺要求。

**A.4原料和包装材料**

A.4.1 采购

A.4.1.1根据《中华人民共和国食品安全法》要求确定包括进货查验记录制度，以及进货查验记录和凭证的保存期限要求。

A.4.1.2符合GB 14881的规定。

A.4.1.3符合GB 2760的规定。

A.4.1.4 对主要原料进行规定，参照《大豆》（GB 1352-2009）的要求。

A.4.1.5 结合“泼（烹）浆饭糍使用非食用物质桐油”食品药品违法案例，对食用植物油的使用安全性进行规定。

A.4.2 贮存

对主原料黄豆进行了规定。主要根据泼（烹）浆饭糍生产工艺对原辅料要求，同时结合泼（烹）浆饭糍行业原辅材料贮存现状进行确定。

**A.5 生产过程的食品安全控制**

A.5.1 原料处理

对主原料黄豆使用前的感官检验，挑选，清洗，浸泡进行了规定。对辅料禽蛋使用前的清洗、消毒进行了规定。主要根据泼（烹）浆饭糍生产工艺对原料处理要求进行确定。

A.5.2 生产加工

A.5.2.1主要考虑配料的相关要求，并对食品添加剂的复核进行规定。

A.5.2.2参照《豆制品企业良好操作规范》（SB/T 10829-2012），为防止污染对生产结束而未使用完的原料进行规定。

A.5.2.3 参照《豆制品企业良好操作规范》（SB/T 10829-2012），为防止污染对可重复使用(如返工料)或继续使用的物料进行规定。

A.5.2.4参照《豆制品企业良好操作规范》（SB/T 10829-2012），对生产过程中的冲洗进行规定。

A.5.2.5主要考虑生产过程中原辅料、半成品、成品等产品周转容器的安全要求，参照《豆制品企业良好操作规范》（SB/T 10829-2012），对生产过程中的设备、容器及用具的操作、使用与维护进行规定。

A.5.3 包装

A.5.3.1符合GB 7718和GB 28050的要求。

A.5.4 清洁、清洗和消毒

参照GB 14881、《豆制品企业良好操作规范》（SB/T 10829-2012）的有关规定。设置本条款考虑了本标准结构的完整性。

A.5.5 过程质量管理

参照《豆制品企业良好操作规范》（SB/T 10829-2012）的有关规定，并结合当地的梅雨季节天气，对过程质量、不合格产半成品，过程微生物进行规定。

**A.6 检验**

A.6.1根据《豆制品生产许可审查细则》要求，结合产品现状确定，建立产品检验制度。

A.6.2根据《中华人民共和国食品安全法》要求建立出厂检验记录制度。

**A.7 产品贮存和运输**

A.7.1参照GB 14881的有关规定，并根据行业现状，对常温存放的泼（烹）浆饭糍的贮存和运输要求提出了符合食品安全规定的要求。

A.7.2　参照GB 14881、《豆制品企业良好操作规范》（SB/T 10829-2012）的有关规定，并根据行业现状，对冷藏或冷冻存放的泼（烹）浆饭糍的贮存和运输要求提出了符合食品安全规定的要求。

**A.8 管理机构和人员**

参照GB 14881、《豆制品企业良好操作规范》（SB/T 10829-2012）的要求。设置本条款考虑了本标准结构的完整性。