ICS 67.060

CCS X 11

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—2020

|  |
| --- |
|  |

速冻匹萨

Quick frozen pizza

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X-XX-XX发布

202X-XX-XX实施

浙江省食品学会   发布

目  次

[前言 II](#_Toc34064674)

[1　范围 1](#_Toc34064675)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc34064676)

[3　术语和定义 2](#_Toc34064677)

[4　分类 2](#_Toc34064685)

[5　要求 2](#_Toc34064698)

[6　生产加工过程卫生要求 4](#_Toc34064712)

[7　试验方法 4](#_Toc34064704)

[8　检验规则 5](#_Toc34064708)

[9　判定规则 6](#_Toc34064712)

[10　标签、标志和包装 6](#_Toc34064712)

[11　运输和贮存 7](#_Toc34064712)

[12　销售 7](#_Toc34064712)

[13　召回 7](#_Toc34064712)

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。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位:XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人:XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

速冻匹萨

1. 范围

本文件规定了速冻匹萨的术语和定义、分类、要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、判定规则、标签、标志和包装、运输和贮存、销售、召回方面的要求。

本文件适用于速冻匹萨的生产、检验和销售。

1. 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 16869 食品安全国家标准 鲜（冻）禽产品

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品

GB/T 21270 食品馅料

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

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

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。



速冻 quick frozen

在低温环境内，使产品迅速通过最大冰晶区域，当其中心温度达到-18℃时，完成冻结加工的冻结方法。

速冻匹萨 quick frozen pizza

以小麦粉和水为主料，添加植物油、食用盐、白砂糖等且经过搅拌、醒发或不醒发、烘烤或不烘烤制成匹萨饼底，在饼底上覆盖干酪（干酪占比≥20%）以及其他配料，经过烘烤或不烘烤，速冻、包装而制成的米面食品。

1. 分类
   1. 速冻生制品

产品冻结前未经加热成熟的制品。

* 1. 速冻熟制品

产品冻结前经加热成熟的非即食制品。

1. 要求
   1. 原料和辅料

饮用水应符合GB 5749规定的要求。

小麦粉应符合GB/T 1355规定的要求。

食用盐应符合GB/T 5461规定的要求。

食用动物油脂应符合GB 10146规定的要求。

植物油应符合GB 2716规定的要求。

白砂糖应符合GB/T 317规定的要求。

馅料应符合GB/T 21270规定的要求。

鲜（冻）畜肉应符合GB 2707规定的要求。

鲜（冻）禽肉应符合GB 16869规定的要求。

鲜（冻）动物性水产品应符合GB 2733规定的要求。

其他原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

* 1. 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | |
| 速冻生制品 | 速冻生制品 |
| 色泽 | 产品表面有光泽、烘烤后饼底呈金黄色 | |
| 滋气味 | 具有产品应有的滋气味，无异味 | |
| 组织状态 | 饼底呈应有形状、外形完整、质地细腻；覆盖层干酪呈颗粒状态均匀覆盖匹萨表面，表面不结霜；切面具有均匀气孔。 | 饼底呈应有形状、外形完整、质地细腻；覆盖层干酪呈熔融状态均匀覆盖匹萨表面，表面不结霜；切面具有均匀气孔。 |
| 杂质 | 无正常视力可见杂质 | |

* 1. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | | | | | | | |
| 速冻生制品 | | | | 速冻熟制品 | | | |
| 不含肉 | | 含肉 | | 不含肉 | | 含肉 | |
| 优级 | 合格 | 优级 | 合格 | 优级 | 合格 | 优级 | 合格 |
| 水分a(g/100 g) ≤ | 50 | 60 | 50 | 60 | 40 | 50 | 40 | 50 |
| 蛋白质(g/100g) ≥ | 6 | 2.5 | 6 | 4 | 6 | 2.5 | 6 | 4 |
| 过氧化值b（以脂肪计）(g/100g) ≤ | 0.18 | 0.25 | 0.18 | 0.25 | 0.18 | 0.25 | 0.18 | 0.25 |
| 亚硝酸盐（mg/kg) ≤ | - | | 30 | | - | | 30 | |
| 酸价b（以脂肪计）(KOH)（mg/100g）≤ | 5 | | | | | | | |
| 氯化物（以氯化钠计）(g/100g) ≤ | 4 | | | | | | | |
| 比容a（mL/g) ≤ | 5 | | | | | | | |
| a水分和比容测量取样时只取匹萨饼底。  b酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。 | | | | | | | | |

* 1. 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

* 1. 微生物限量

微生物限量应符合GB 19295和GB 29921的规定。

* 1. 食品添加剂和食品营养强化剂限量

食品添加剂和食品营养强化剂的使用应符合GB 2760 和GB 14880的规定。

* 1. 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

1. 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 31646的规定。

1. 试验方法
   1. 感官检验

在冻结状态下，取样品一袋（盒），置于清洁的白瓷盘中，用目测检查外形、色泽，用刀剖开后观察其组织状态，按包装上标注的食用方法熟化后，用鼻嗅其气味，用口偿其滋味。

* 1. 理化指标
     1. 水分

按GB 5009.3 规定的方法测定，取样只取匹萨的饼底测定。

* + 1. 蛋白质

按GB 5009.5 规定的方法测定。

* + 1. 过氧化值

按GB 5009.227 规定的方法测定。

* + 1. 亚硝酸盐含量

按GB 5009.33 规定的方法测定。

* + 1. 酸价

按GB 5009.229 规定的方法测定。

* + 1. 氯化物

按GB 5009.44 规定的方法测定。

* + 1. 比容
       1. 仪器

天平：感量0.1g。

* + - 1. 装置

体积测定仪：测量范围0mL-1000mL。

* + - 1. 分析步骤

1. 将待测匹萨饼底称量，精确至0.1g。
2. 当待测匹萨饼底不大于400mL时，先把底箱盖好，打开顶箱盖子和插板，从顶箱放入填充物，至标尺零线，盖好顶盖后，反复颠倒几次，调整填充物加入量至标尺零线；测量时，先把填充物倒置于顶箱，关闭插板开关，打开底箱盖，放入待测饼底，盖好底盖，拉开插板使填充物自然落下，在标尺上读出填充物的刻度，即为饼底的实测体积。
3. 当待测匹萨饼底体积大于400mL时，先把底箱打开，放入400mL的标准模块，盖好底箱，打开顶箱盖子和插板，从顶箱放入填充物，至标尺零线，盖好顶盖后，反复颠倒几次，消除死角空隙，调整填充物加入量至标尺零线；测量时，先把填充物倒置于顶箱，关闭插板开关，打开底箱盖，取出标准模块，放入待测饼底，盖好底盖，拉开插板使填充物自然落下，在标尺上读出填充物的刻度，即为匹萨饼底的实测体积。
   * + 1. 分析结果的表述

匹萨饼底比容P按式（2）计算：

………………………（2)

式中：

P——匹萨饼底比容，单位为毫升每克（mL/g);

V——匹萨饼底体积，单位为毫升（mL);

m——匹萨饼底质量，单位为克（g)。

* + - 1. 允许差

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值，应不超过0.1mL/g。

* 1. 微生物限量
     1. 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

* + 1. 大肠菌群

按GB 4789.3规定的平板计数法测定。

* 1. 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

1. 检验规则
   1. 组批

同一班次、同一品种和相同工艺的产品为一批。

* 1. 抽样

在成品库内抽样，抽样单位以包（盒）计。

每批随机抽取样品，数量满足检验和留样的需要。将样品平均分为2份，1份检验，1份备查。

* 1. 出厂检验

产品应经逐批检验，合格后方可出厂。

出厂检验项目包括：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

* 1. 型式检验

型式检验每6个月进行1次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

1. 新产品试验鉴定时；
2. 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
3. 产品停产半年以上，恢复生产时；
4. 国家食品监督部门进行抽查时；
5. 检验结果于前一次检验结果有较大差异时。

型式检验项目为本文件5.2-5.7所规定的项目。

1. 判定规则
   1. 出厂检验

出厂检验项目全部符合本标准规定要求的，判该批为合格或优级产品。

出厂检验项目如有 1 项不符合本标准规定的要求（微生物除外），可在抽样批次中加倍抽样复检，仍有不符合本标准要求的，判该批为不合格产品。超过2项（含2项）不符合本标准规定要求的，不应复检，直接判该批为不合格产品。

微生物项目如有一项不符合标准，判为不合格品，不得复检。

* 1. 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本标准规定要求的，判该批为合格或优级产品。

型式检验项目不超过2项（含2项）不符合本标准的（微生物指标除外），可进行复检，复检后仍有 1 项不符合本标准要求的，判该批为不合格产品。超过2项不符合本标准的，不应复检，判该批为不合格产品。微生物项目如有一项不符合标准，判为不合格品，不得复检。

1. 标签、标志、包装
   1. 标签、标志

标签应符合GB 7718、GB 28050 和其他相关的规定，同时还应注明产品等级、速冻、生制、熟制，以及烹调加工方式。

外包装贮运图示标志应符合GB/T 191 的规定。

* 1. 包装

内包装材料应符合GB 4806.7或GB/T 10004等相关规定。

外包装箱应符合相关标准的规定。

产品包装应严密、捆扎结实、无破损和污染现象，包装与内容物相一致。

1. 运输、贮存
   1. 运输

产品应在-12℃及以下温度的运输工具内运输。

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味或其他影响产品质量的物品混装。

搬运产品应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

* 1. 贮存

产品应在-18℃及以下温度贮存。温度波动范围控制在2℃以内。

产品贮存过程不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、的物品或其他影响产品质量的物品一起存放。

1. 销售

销售应符合GB31646的有关规定。

1. 召回

发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

应将食品召回和处理情况向所在地县级市场监督管理部门报告;需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，应提前报告时间、地点。县级市场监督管理部门认为必要的，企业应配合其实施现场监督。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_