ICS 67.060

CCS B 22

|  |
| --- |
|  |

团体标准

 T/ZFS XXXX—2020

|  |
| --- |
|  |

面包干

Rusk

|  |
| --- |
| （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](#_Toc50641516)

[1 范围 1](#_Toc50641518)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc50641519)

[3 术语和定义 1](#_Toc50641520)

[4 要求 2](#_Toc50641521)

[5 生产加工过程卫生要求 3](#_Toc50641522)

[6 试验方法 3](#_Toc50641523)

[7 检验规则 4](#_Toc50641524)

[8 包装、标签和标志 5](#_Toc50641525)

[9 运输和贮存 5](#_Toc50641526)

[10 销售 6](#_Toc50641527)

[11 召回 6](#_Toc50641528)

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。

面包干

1. 范围

本文件规定了面包干的术语和定义、要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标签和标志、运输和贮存、销售及召回的要求。

 本文件适用于面包干的生产、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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB/T 20977 糕点通则

GB/T 20981 面包

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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

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。

面包干 rusk

以面包为主要原料，经切片、切丁、切条等成型工艺、调味或不调味、烘干、冷却、涂层或不涂层、冷藏或不冷藏、包装等工序制成的食品。

1. 要求
	1. 原辅料要求

面包应符合GB 7099和GB/T 20981的规定。

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 | 要求 |
| 优级 | 合格 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味和气味，无异味 |
| 组织状态 | 具有产品应有的状态，无霉变，有涂层产品涂层均匀，无裂纹 | 具有产品应有的状态，无霉变，有涂层产品涂层允许有稍不均匀和少许裂纹 |
| 杂质 | 无正常视力可见的杂质 |

* 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 |
| 优级 | 合格 |
| 水分/（g/100g） ≤ | 4 |
| 蛋白质/(g/100 g) ≥ | 7 | 4 |
| 脂肪/（g/100g） ≤ | 34 |
| 总糖/(g/100 g) ≤ | 40 |
| 酸价（以脂肪计）（KOH）/(mg/g) ≤ | 5 |
| 过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) ≤ | 0.15 | 0.25 |
| 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

致病菌限量应符合GB 29921中熟制粮食制品（含焙烤类）的规定。

微生物限量还应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

|  |  |
| --- | --- |
|  项目 | 采样方案a 及限量 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数/(CFU/ｇ） | 5 | 2 | 104 | 105 |
| 大肠菌群/(CFU/ｇ） | 5 | 2 | 10 | 102 |
| 霉菌b/(CFU/ｇ） ≤ | 150 |
| a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。b 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。 |

* 1. 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

食品营养强化剂的使用应符合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 8957的规定。

1. 试验方法
	1. 感官要求

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检查状态、色泽，用嗅觉鉴别法鉴别气味；然后用餐刀按四分法切开，观察组织状态、杂质；品尝滋味与口感，做出评价。

* 1. 理化指标
		1. 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

* + 1. 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

* + 1. 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

* + 1. 总糖

按GB/T 20977附录A规定的方法测定。

* + 1. 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

* + 1. 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

* 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. 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定。

* 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、同一工艺的产品为一批。

* 1. 抽样

抽样基数不少于25kg，随机抽样至少2kg（至少7个独立包装），分成2份，1份检验，1份备查，数量满足检验和备查的要求。

* 1. 出厂检验
		1. 出厂检验项目

出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

优级产品出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、蛋白质、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

* + 1. 判定

出厂检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格或优级；检验结果不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检（微生物指标不合格时不得复检)，复检结果符合本文件要求，判定该批产品为合格或优级，如复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

* 1. 型式检验

正常生产时应每6个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

1. 新产品试制鉴定时；
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. 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
5. 国家质量监督机构提出要求时。
	* 1. 型式检验项目

型式检验项目包括本文件4.2-4.7规定的项目。

* + 1. 判定

型式检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格或优级；检验结果不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检（微生物指标不合格时不得复检)，复检结果符合本文件要求，该批产品判定为合格或优级，如复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

1. 包装、标签和标志
	1. 包装

使用复合包装材料应符合GB 4806.7的规定。其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

* 1. 标签和标志

标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。同时还应注明产品等级。

包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

1. 运输和贮存
	1. 运输

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。

运输过程中应防止曝晒、雨淋。

装卸时应轻搬、轻放，不得重压和挤压。

* 1. 贮存

贮存场所应清洁、通风、干燥，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施，不得与有毒、有害物品混放。

应分类、分架存放，应离墙离地存放，堆放高度应以提取方便为宜。

1. 销售

销售应符合GB 31621的规定。

1. 召回

发现其生产的面包干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。

应将面包干召回和处理情况向所在地县级市场监督管理部门报告；需要对召回的面包干进行无害化处理、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。

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