ICS 67.080.20

CCS X 26

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—2020

|  |
| --- |
|  |

速冻南瓜饼

Quickfrozen Pumpkin pie

|  |
| --- |
| （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 1](#_Toc34064677)

[4　分类 2](#_Toc34064685)

[5　技术要求 2](#_Toc34064698)

[6　生产加工卫生要求 3](#_Toc34064712)

[7　试验方法 3](#_Toc34064704)

[8　检验规则 4](#_Toc34064708)

[9　标签、标志和包装 5](#_Toc34064712)

[10　运输和贮存 5](#_Toc34064712)

[11　销售 5](#_Toc34064712)

[12　召回 5](#_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。

速冻南瓜饼

1. 范围

本文件规定了速冻南瓜饼的术语和定义、分类、技术要求、生产加工卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志和包装、运输和贮存、销售、召回方面的要求。

本文件适用于速冻南瓜饼的生产、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 2716 食品安全国家标准 植物油

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 4481.1食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB 5749生活饮用水卫生标准

GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品

GB/T 20977 糕点通则

GB/T 23780 糕点质量检验方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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 quickfrozen

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。

速冻南瓜饼quick frozen pumpkin pie

以糯米粉、南瓜和饮用水为主要原料，以白砂糖等作为辅料，经预处理、配料、打皮、包馅（或不包馅）、成型、裹屑（或不裹屑）、速冻、包装等工艺制成的生制南瓜饼。

1. 分类

有馅类：指有包馅料工艺的速冻南瓜饼。

无馅类：指没有包馅料工艺的速冻南瓜饼。

1. 技术要求
	1. 原辅料要求

南瓜应成熟，完好、无霉烂、无病虫害污染。

糯米粉应色泽洁白，无发霉变质的现象，无异味。口味嫩滑、细韧、不碜牙。

饮用水应符合GB 5749 的规定。

植物油应符合GB 2716 的规定。

白砂糖应符合GB/T 317 的规定。

其它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 |
| 优级 | 合格 |
| 色泽 | 呈淡黄色，炸制后呈金黄色、有光泽 |
| 气味滋味 | 具有南瓜应有的气味，香甜可口、无异味 |
| 组织状态 | 无明显结霜、形状完整、表皮无破损；熟制后内里质地细腻，不露馅 | 表皮无明显破损、熟制后内里质地细腻 |
| 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 |
| 有馅类 | 无馅类 |
| 优级 | 合格 | 优级 | 合格 |
| 馅含量(g/100g) ≥ | 20 | - | - |
| 水分（%） ≤ | 65 | 60 |
| 蛋白质（%） ≥ | 2 | 1 |
| 总糖（%） ≤ | 42.0 |
| 过氧化值（以脂肪计）(g/100g)≤ | 0.15 | 0.25 | 0.15 | 0.25 |
| 日落黄（g/kg) | 不得检出 |
| 柠檬黄（g/kg) | 不得检出 |
| 过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。 |

* 1. 微生物限量

微生物限量应符合GB 19295的规定。

* 1. 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

* 1. 其它食品添加剂和食品营养强化剂限量

其它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》的有关规定。

1. 生产加工卫生要求

生产加工卫生要求应符合GB 31646的规定。

1. 试验方法
	1. 感官要求

在冻结状态下，取样品一包（盒），置于清洁的白瓷盘中，在自然光下观察其外形、色泽，用餐刀按四分法切开后观察其组织状态及杂质；按包装上标注的食用方法熟制后，用鼻嗅其气味，用口偿其滋味。

* 1. 理化指标
		1. 馅含量

按GB/T 23780 中馅料含量的检验方法测定。

* + 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. 总糖

按GB/T 20977 规定的方法测定。

* + 1. 过氧化值

按GB 5009.227 规定的方法测定。

* + 1. 日落黄

按GB 6227.1 中附录A规定的的方法测定。

* + 1. 柠檬黄

按GB 4481.1 中附录A规定的的方法测定。

* 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、同一品种和相同工艺的产品为一批。

* 1. 抽样方法和数量

在成品库内抽样，抽样单位以包（盒）计。

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

* 1. 出厂检验

产品出厂需经检验部门逐批检验，检验合格方可出厂。

产品出厂检验项目包括:感官要求、净含量、水分。优级产品出厂检验项目还包括：过氧化值和馅含量。

出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品（或优级品）。

出厂检验中微生物指标有一项不合格时，则判为该批产品不合格，并不得复检。其余指标不合格（或不符合），可在同批产品中对不合格（或不符合）项目进行复检，复检后如仍有一项不符合本标准，则判为该批产品不合格（或不符合）。

* 1. 型式检验

型式检验项目应包含本文件5.2-5.7规定的项目。

季节性生产时应于生产前进行型式检验，常年生产时每6个月应进行型式检验。

有下列情况之一时应进行型式检验:

1. 新产品试制鉴定时;
2. 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时;
3. 产品停产半年以上，恢复生产时;
4. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
5. 国家质量监督部门提出要求时。

型式检验项目全部符合本标准要求，判为合格品（或优级品）。

型式检验项目不超过两项不符合本标准，可以加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格品（或不符合）。超过两项不符合本标准，则判定该产品为不合格品（或不符合），并不得复检。

型式检验项目微生物指标有一项不合格时，则判为该批产品不合格，并不得复检。

1. 标签、标志和包装

标签应符合GB 7718和GB28050的规定。同时还应注明产品等级、南瓜含量、生制品、速冻以及烹调加工方式。

包装储运标志应符合GB/T191的规定。

复合塑料包装材料应符合GB 4806.7的规定。

食品塑料周转箱应符合GB/T 5737的规定。

1. 运输和贮存
	1. 运输

运输设备厢体应在装载前进行预冷，温度应预冷到10℃或以下，或达到双方约定的预冷温度时方可开始装载，确保速冻南瓜饼在装载过程中不因环境温度影响而降低品质。

速冻南瓜饼运输时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

速冻南瓜饼装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

速冻南瓜饼应在-12℃及以下温度的运输工具内运输。

* 1. 贮存

速冻南瓜饼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。

速冻南瓜饼应与墙壁、地面保持适当的距离，以利于空气流通及物品搬运。

速冻南瓜饼应在-18℃及以下温度贮存。温度波动范围控制在2℃以内。

1. 销售

销售应符合GB31646的有关规定。

1. 召回

发现其生产的速冻南瓜饼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速冻南瓜饼，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

应将速冻南瓜饼召回和处理情况向所在地县级市场监督管理部门报告;需要对召回的速冻南瓜饼进行无害化处理、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。

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