

团 体 标 准

T/JXAS XXXX—2020

速冻手抓饼

Quick-frozen shredded pancake

（征求意见稿）

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

嘉兴市标准化协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 技术要求 2

5 生产加工卫生要求 3

6 试验方法 3

7 检验规则 4

8 标签、标志和包装 5

9 运输和贮存 5

10 销售 6

11 召回 6

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。

本文件由嘉兴市标准化协会提出并归口。

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。

速冻手抓饼

1 范围

本文件规定了速冻手抓饼的术语和定义、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。

本文件适用于速冻手抓饼的生产、检验、贮存和销售。

2 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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

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/T 5737 食品塑料周转箱

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 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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

速冻 quick-freezing

使产品迅速通过其最大冰晶区域，当中心温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺的冻结方法。

3.2

速冻手抓饼 quick-frozen shredded pancake

以小麦粉和饮用水为主要原料，以白砂糖、食用盐、植物油等作为辅料，经拌料、揉面、醒发、擀面、折叠、分切、成型、速冻和包装等工艺制成的生制手抓饼。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.6 其它原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	熟制前呈白色和淡黄色；熟制后呈金黄色，有光泽
滋味气味	松软酥脆，有筋道感，不黏牙；具有粮谷气味，无异味
组织形态	无明显结霜、形状完整、表皮无破损、折叠整齐、大小基本一致；熟制后起酥明显
杂 质	无肉眼可见杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	优级	合格
水分/（%）	≤	42.0
蛋白质/（%）	≥	3.0
脂肪/（%）	≤	34.0
总糖/（以还原糖计）/（%）	≤	40.0
酸价/（以脂肪计）（KOH）/（mg / g）	≤	5.0
过氧化值/（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.15
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0

4.4 微生物限量

微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

4.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6 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。

4.7 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。

5 生产加工卫生要求

生产加工卫生要求应符合 GB 31646 的规定。

6 试验方法

6.1 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，嗅其气味，尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.3 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

6.2.4 总糖

按 GB/T 20977 规定的方法测定。

6.2.5 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

6.2.6 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

6.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

6.3 微生物限量

6.3.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

6.3.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的平板计数法测定。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一品种和相同工艺的产品为一批。

7.2 抽样方法和数量

7.2.1 在成品库内抽样，抽样单位以包（盒）计。

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

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂需经检验部门逐批检验，检验合格方可出厂。

7.3.2 产品出厂检验项目包括：感官要求、净含量和水分。优级产品出厂检验项目还包括：蛋白质、脂肪和过氧化值。

7.3.3 出厂检验项目全部符合本文件，判为合格或优级。

7.3.4 出厂检验如有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文件，则判该批产品不合格或不符合。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目应包含本文件 4.2~4.7 规定的项目。

7.4.2 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：

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- b) 因人为或自然因素使生产技术和生产环境发生较大变化时；
- c) 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

7.4.3 型式检验项目全部符合本文件要求，判为合格或优级。

7.4.4 型式检验项目不超过两项不符合本文件，可以加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本文件，则判该批产品为不合格或不符合。超过两项不符合本文件，则判该批产品为不合格或不符合，并不得复检。

7.4.5 型式检验项目微生物指标有一项不合格时，则判该批产品为不合格，并不得复检。

8 标签、标志和包装

8.1 标签、标志

8.1.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。同时还应注明产品等级、生制品、速冻以及烹调加工方式。

8.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 复合塑料内包装材料应符合 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。

8.2.2 食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

9.1.1 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，确保速冻手抓饼在装载过程中不因环境温度影响而降低品质。

9.1.2 速冻手抓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。

9.1.3 速冻手抓饼装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

9.1.4 速冻手抓饼应在-12℃及以下温度的运输设备内运输。

9.2 贮存

9.2.1 速冻手抓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。

9.2.2 速冻手抓饼应与墙壁、地面保持适当的距离，以利于空气流通及物品搬运。

9.2.3 速冻手抓饼应在-18℃及以下温度贮存。温度波动应控制在±2℃以内。

10 销售

销售应符合 GB 31646 的有关规定。

11 召回

11.1 发现生产的速冻手抓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手抓饼，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

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