

《速冻手抓饼》团体标准编制说明

一、项目来源：

根据嘉兴市标准化协会关于印发 2020 年度第一批团体标准立项的通知，浙江子午线质量标准化研究有限公司等单位成立起草工作组负责团体标准《速冻手抓饼》草案稿的起草工作，并由嘉兴市标准化协会归口。

二、标准制定工作的目的与意义：

手抓饼自诞生以来，就有原味、葱香味。由于行业跟风生产，很长一段时间内，它的主流口味一直是这两种。所以，手抓饼行业常被吐槽同质化严重。

近几年，随着行业竞争加剧、消费群体年轻化，越来越多企业开始创新。不断增加的新口味就是例证。

近年来包括手抓饼出现多种口味，如：辣酱手抓饼、玉米手抓饼等，引领行业创新方向。除了丰富口味。鸡蛋手抓饼，在原料中添加黄油、鸡蛋，节省了烹制时间，省时省力。奶香芝士味和咸蛋黄口味的手抓饼，中西结合带来全新体验。

据了解当前手抓饼市场仍在扩容，不断有新企业购买设备。当前手抓饼行业处于群雄逐鹿的阶段，市场非常分散，品牌集中度非常低，但是已经有企业开始整合行业，通过各地收购工厂的方式，在全国各地等地有生产基地，实现全国布局。企业根据客户所在位置就近发货，一方面压缩发货时间，另一方面降低运输成本。对于企业来说，是更加良性的模式。

随着人们生活水平的提高，我国城镇居民人均可支配收入不断上涨，而居民收入水平的不断提高也带动了速冻面米制品行业的快速发展。速冻手抓饼行业仍处于快速发展阶段，产品线的纵向和横向拓展空间都很大，整体市场规模持续增长。

建立速冻手抓饼的团体标准有利于建立公平、有序的市场秩序，有利于稳定和提高产品质量，促进企业走质量效益型发展道路，增强企业素质，提高整个行业的市场竞争力，保护人体健康，维护消费者权益。同时为我国食品监管机构提供科学的执法依据。

三、与我国现有法律法规和其他国内外标准的关系：

经收集，速冻手抓饼生产企业现执行的国家食品安全标准为《食品安全国家标准 速冻面米制品》GB 19295。

现有的与速冻手抓饼产品相关的标准有：SB/T 10412-2007《速冻面米食品》和 NY/T 1407-2018《绿色食品 速冻预包装面米食品》

GB 19295 是强制执行的食品安全标准，如果作为产品标准的话缺少产品的质量指标和产品特性指标，而 SB/T 10412-2007《速冻面米食品》也仅规定了水分、蛋白质和脂肪的指标其中针对速冻手抓饼的指标只有水分，针对性不强，其数据可作为参考。而 NY/T 1407-2018《绿色食品 速冻预包装面米食品》仅规定了通过绿色食品认证的产品，不适用普通速冻手抓饼。

四、项目负责单位及标准制定主要工作过程：

本标准由浙江子午线质量标准化研究有限公司、潮香村食品科技有限公司、浙江工商大学、嘉兴市标准化协会等单位承担制定工作。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；对速冻手抓饼生产企业及作坊进行实地考察，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。

1、2020 年 8 月 10 日-11 月 4 日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2020 年 11 月 4 日-11 月 5 日，收集、撰写和提交团体标准立项申请材料。

3、2020 年 11 月 5 日，收到嘉兴市标准化协会予以立项文件并成立起草工作组。

4、2020 年 11 月 6 日，完成《速冻手抓饼》团体标准草案稿。工作组讨论后形成工作组讨论稿。

5、2020年11月7日在嘉兴颐高广场召开专家研讨会，会议提出以下几项问题：1。速冻手抓饼的定义中将“混揉”修改为“揉面”；增加包装工艺。2. 文本7.3.4中删除微生物指标有一项不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。”3. 文本8.3增加其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。”

6、2020年11月7日-2020年11月8日完成征求意见稿。

五、标准制定原则：

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。以加强速冻手抓饼卫生安全为原则，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）可操作性的原则

本规范制定过程中按照可操作性的原则，结合速冻手抓饼生产企业的实际情况，对标准内容进行科学设定。为速冻手抓饼行业、速冻手抓饼生产企业、检测单位、市场监管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。

六、标准主要条款说明：

标准名称：与根据嘉兴市标准化协会关于印发2020年度第一批团体标准立项的通知，要求相一致为“速冻手抓饼”。

前言部分：在“前言”中确定由嘉兴市标准化协会归口，便于标准的咨询服务和相关解释。

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

在规范性引用文件中，根据速冻手抓饼的技术要求中“原辅料要求、食品添加剂限量、污染物限量、微生物限量、净含量”、生产加工卫生要求、试验方法、标签、标志、包装和销售等条款引用了相关国家标准等文件。

3 术语和定义

3.1 参考了GB 19295和SB/T 10412中对速冻的定义确定为将平均温度改为中心温度：

“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 经过工作组讨论结合速冻手抓饼实际加工工艺确定为：“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、混揉、醒发、擀面、折叠、分切、成型、速冻等工艺制成的生制手抓饼。

于2020年11月7日在专家研讨会确定为：“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

感官检验项目参考 GB 19295 中 3.2 感官指标，提出了色泽、滋味气味、组织状态和杂质。根据速冻手抓饼生产企业实际生产要求提出了符合产品特点的基本要求，其具体内容如下：

- 1. **色泽**：熟制前呈白色和淡黄色；熟制后呈金黄色，有光泽。
- 2. **滋味气味**：具有南瓜应有的气味，香甜可口、无异味。
- 3. **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。
- 4. **杂质**：无肉眼可见杂质。

4.3 理化指标

为该产品提出了符合产品特点的理化指标，设置蛋白质、脂肪和过氧化值对速冻手抓饼进行分级。注其中酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。

- 1. **水分**：参考 GB/T 20977-2007《糕点通则》水分要求确定为： $\leq 42\%$ 。
- 2. **蛋白质**：根据企业实际产品情况优级指标确定为蛋白质 $\geq 3\%$ ，合格指标不做要求。
- 3. **脂肪**：参考 GB/T 20977-2007《糕点通则》脂肪要求确定优级指标为： $\leq 34\%$ ，合格指标不做要求。
- 4. **总糖**：参考 GB/T 20977-2007《糕点通则》中 4.4 其他类烘烤糕点理化指标确定为：总糖 $\leq 40.0\%$ 。
- 5. **酸价**：参考 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》确定为酸价 ≤ 5.0 (mg/g)
- 6. **过氧化值**：参考 NY/T 2107-2011《绿色食品 食品馅料》中 5.6 速冻食品用馅料和 NY/T 1407-2018《绿色食品 速冻预包装面米食品》5.4 确定优级指标，过氧化值参考 GB 19295 设置合格指标。最终确定为“优级：过氧化值（以脂肪计） ≤ 0.15 (g/100g)；合格：过氧化值（以脂肪计） ≤ 0.25 (g/100g)。
- 7. **黄曲霉毒素 B₁**：GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量确定为》 ≤ 5.0 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)。

4.4 微生物限量

参考了 GB 19295 中微生物限量，确定为：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 食品添加剂和食品营养强化剂限量

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工工程应符合 GB 31646 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

参考GB/T 5009.56-2003《糕点卫生标准的分析方法》和SB/T 10412-2007《速冻面米食品》的感官检验方法最终确定为：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

参考GB/T 23786-2009《速冻饺子》6.5确定为：按JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

为了规范速冻手抓饼的产品质量和统一性制定了检验规则如下。

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 参考 GB/T 23786-2009《速冻饺子》确定为：出厂检验项目全部符合本文件，判为合格品或优级品。

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 5.2~5.7 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 参考 GB/T 23786-2009《速冻饺子》确定为：型式检验项目全部符合本文件要求，判为合格品或优级品。

7.4.4 参考 GB/T 23786-2009《速冻饺子》确定为：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 参考 GB/T 23786-2009《速冻饺子》确定为：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 参考 SB/T 10412-2007《速冻面米食品》规定增加 GB 28050 的要求确定为：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 参考 SB/T 10412-2007《速冻面米食品》规定确定为：包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 复合塑料包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

于2020年11月7日在专家研讨会确定为：“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 根据速冻食品生产企业实际使用需求增加食品塑料周转箱的要求确定为：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 于2020年9月19日专家研讨会上增加此要求，参考 GB 31646-2018《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》10.3.5 确定为：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 参考 SB/T 10412-2007《速冻面米食品》中10.1 规定确定为：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 参考 GB/T 23786-2009《速冻饺子》11.1.3 确定为：速冻手抓饼装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

9.1.4 参考 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》确定为：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 参考 GB/T 23786-2009《速冻饺子》11.2.2 确定为：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 参考 SB/T 10412-2007《速冻面米食品》中11.1 规定确定为：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 根据《中华人民共和国食品安全法》第六十三条要求确定“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 根据《中华人民共和国食品安全法》第六十三条要求确定“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”。