**《速冻蛋挞皮》编制说明**

一、项目来源

根据浙江省食品学会关于2021年度第三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组织起草工作组负责团体标准《速冻蛋挞皮》草案稿的起草工作，并由浙江省食品学会归口。

二、标准制定工作的目的与意义

**1.背景**

葡式蛋挞，又称葡式奶油塔，是一种小型的奶油酥皮馅饼，属于蛋挞的一种。蛋挞口感外酥里嫩，清甜滑爽，是人们喜爱的美食。蛋挞每年的销量过亿，而且产量也是逐年增加，已经成为了人们平时最常见的小吃点心。蛋挞分为两个部分：蛋挞皮和蛋挞液。蛋挞皮不但是作为承载蛋挞液的容器，而且蛋挞皮的外观和口感对于衬托整个蛋挞的味道来说起到的是至关重要的作用。与蛋挞液相比，蛋挞皮的制作则要复杂很多，一个美味可口的蛋挞必须需要优级的蛋挞皮。近年来，生产厂家越来越重视蛋挞皮的生产，行业迅速发展。

**2.技术现状**

目前，蛋挞皮加工技术已经比较成熟。为了增强蛋挞皮的层次感，有多个加工步骤用于精制胚皮生产。蛋挞皮生产线由面团搅拌机，起酥机，蛋挞切皮机，蛋挞成型机等加工设备组成，为高质量，标准化的生产提供了可靠的环境。另外，速冻蛋挞皮作为速冻产品的一类，必然少不了冷藏设备的支持。蛋挞的外皮是通过将面粉，黄油和水混合，然后将其轧制而成的，处理后需要将其冷冻存储，否则将很难长时间存储，为此，冷冻设施也是不断完善，保障了产品的品质。

**3.解决的问题和必要性**

蛋挞皮是蛋挞的重要组成，据调查分析可得，蛋挞皮主要出现的问题为原料问题，如使用不合格的原料生产蛋挞皮，一定会导致生产的蛋挞皮不合格。另外就是经常出现的产品安全指标上的问题，如2017年广州市食药监局抽检速冻蛋挞皮，柠檬黄指标不合格。其次还有速冻蛋挞皮贮存运输上的问题，因此制定更完善规范的速冻蛋挞皮产品标准，才能避免此类问题的再次发生。

制定规范的速冻蛋挞皮产品标准，可以对生产加工操作进行相应规范，还可以作为监管部门的监管依据，同时减少速冻蛋挞皮生产企业可能存在的食品安全隐患，保障速冻蛋挞皮的食品安全。

**三、**与我国法律法规和其他标准的关系

法律法规：速冻蛋挞皮主要执行的法律法规是《中华人民共和国食品安全法》。

国家标准：目前速冻蛋挞皮依据的国家标准主要是GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》，但该标准是速冻面米制品的食品安全标准，规定了安全指标，并无特色指标和分级指标。

行业标准：可参考SB/T 10412-2007《速冻面米食品》、NY/T 1407-2018《绿色食品 速冻预包装面米食品》、SB/T 10379-2012《速冻调制食品》等，这些标准都是相关产品的通用标准，均缺少速冻蛋挞皮的特色指标。

地方标准：暂时无速冻蛋挞皮的地方标准。

四、标准制定工作主要过程

1、2021年4月1日-7月10日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2021年7月11日-8月16日，收集资料并完成了立项申请书。

3、2021年8月17日，浙江省食品学会印发了《浙江省食品学会发布2021年度第三批团体标准立项的通知》，并成立起草工作组。

4、2021年8月18日-8月20日，形成了《速冻蛋挞皮》草案稿。

5、2021年8月21日-9月1日，工作组讨论后形成了《速冻蛋挞皮》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《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的编写原则进行编写。以加强速冻蛋挞皮卫生安全为原则，深入调查研究，保证起草工作的科学性、规范性和可操作性。

 （一）可操作性原则

本文件制定过程中根据可操作性的原则，结合速冻蛋挞皮生产企业的实际情况，对文件内容进行科学设定。为速冻蛋挞皮行业、速冻蛋挞皮生产企业、检测单位、市场监督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

在制定过程中，起草组按照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》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

**1标准名称和范围**

根据关于浙江省食品学会2021年度第三批团体标准立项的通知，标准名称要求一致为“速冻蛋挞皮”。

范围根据标准内容确定，本文件规定了速冻蛋挞皮的技术要求、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、贮存和运输、销售和召回。

本文件适用于速冻蛋挞皮的生产、检验、贮运和销售。

**2规范性引用文件**

在规范性引用文件中，根据速冻蛋挞皮的技术要求中“原辅料要求、微生物限量、污染物限量、食品添加剂和食品营养强化剂、净含量”、生产加工过程卫生要求、试验方法、包装、标签和标志条款引用了相关国家标准等文件。

**3术语和定义**

**速冻蛋挞皮** seaweed dietary fiber powder

参考了GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》2.1，并根据实际要求，本文件规定速冻蛋挞皮的定义：以小麦粉、饮用水、奶油为主要原料，添加食用淀粉、食糖等辅料，经称量物料、预处理、面团调制、冷藏醒发、折叠成型、速冻、包装等工序制成的生制面米食品。

**4技术要求**

**4.1原辅料要求**

对使用的原辅料进行了规定，符合相关国家及行业标准，具体如下：

4.1.1　小麦粉应符合GB 2715的规定。

4.1.2　饮用水应符合GB 5749的规定。

4.1.3　奶油应符合GB 19646的规定。

4.1.4　食用淀粉应符合GB 31637的规定。

4.1.5　食糖应符合GB 13104的规定。

4.1.6　其他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**

参考了GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》3.2感官指标的规定，本文件结合实际规定：熟制前产品色泽白色或淡黄色，具有产品应有的气味，无异味，具有产品应有的状态，不变形，不破损，表面不结霜，无肉眼可见杂质；熟制后色泽金黄，奶香浓郁，酥脆香甜，甜度适中，分层明显，无焦痕，无肉眼可见杂质。

**4.3理化指标**

**水分**

参考了SB/T 10412-2007《速冻面米食品》中5.4.1，规定水分≤65%，本文件结合实际规定水分≤65.0%。

**蛋白质**

参考了SB/T 10412-2007《速冻面米食品》中5.4.1，规定蛋白质≥2.5%，本文件结合实际规定蛋白质≥2.5%为合格，≥4.0%为优级。

**脂肪**

参考了SB/T 10412-2007《速冻面米食品》中5.4.1，规定脂肪≤18.0%，本文件结合实际规定脂肪≤18.0%。

**过氧化值（以脂肪计）**

根据GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》3.3理化指标的规定，过氧化值≤0.25%，本文件结合实际，规定合格≤0.25%，优级≤0.15%。

**4.4微生物限量**

根据GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》3.5微生物限量，本文件规定微生物限量应符合GB 19295的规定。

**4.5污染物限量**

根据GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》3.6，本文件规定污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

**4.6食品添加剂和食品营养强化剂**

根据GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》3.6，同时增加营养强化剂的要求，本文件规定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**

根据实际生产要求，本文件规定净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

**5生产加工过程卫生要求**

根据实际生产的要求，本文件规定生产加工过程卫生要求应符合GB 31646的规定。

**6试验方法**

**6.1感官要求**

根据GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》3.3感官指标中检验方法，对熟制前后的感官要求分类规定，本文件规定熟制前，取适量试样置于洁净的白色瓷盘中,观察色泽、状态和杂质,闻其气味；按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，观察色泽、状态和杂质，然后闻其滋味，用温开水漱口后，品其滋味。

**6.2理化指标**

6.2.1　水分

参考了SB/T 10412-2007《速冻面米食品》中6.3，本文件规定水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2蛋白质

参考了SB/T 10412-2007《速冻面米食品》中6.4，本文件规定蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.3脂肪

参考了SB/T 10412-2007《速冻面米食品》中6.5，本文件规定脂肪按 GB 5009.6 规定的方法测定。

6.2.4过氧化值

参考了NY/T 1407-2018《绿色食品 速冻预包装面米食品》中5.4，本文件规定过氧化值按 GB 5009.227 规定的方法测定。

**6.3微生物限量**

6.3.1沙门氏菌

根据GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》3.5微生物限量中沙门氏菌的检验方法是GB 4789.4，本文件规定按GB 4789.4规定的方法测定。

6.3.2　金黄色葡萄球菌

根据GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》3.5微生物限量中金黄色葡萄球菌的检验方法是GB 4789.10平板计数法，本文件规定按GB 4789.10规定的平板计数法测定

**6.4净含量**

根据实际生产要求，本文件规定净含量按JJF 1070 规定的方法测定。

**7检验规则**

**7.1组批**

参考了SB/T 10412-2007《速冻面米食品》中7.3，本文件结合实际规定同一班次、同一品种、同一工艺的产品为一批。

**7.2抽样**

参考了SB/T 10412-2007《速冻面米食品》中7.4，本文件结合实际规定每批随机抽样，分成2份，1份检验，1份备样，数量满足检验和备样的要求。

**7.3出厂检验**

参考了SB/T 10412-2007《速冻面米食品》中7.1，本文件结合实际，并增加优级产品出厂检验项目规定每批产品应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、水分和净含量，优级产品出厂检验项目还应包括蛋白质和过氧化值。

**7.4型式检验**

参考了SB/T 10412-2007《速冻面米食品》中7.2，本文件结合实际规定正常生产时应每6个月进行一次型式检验，型式检验项目包括本文件 4.2～4.7 规定的项目。此外有下列情况之一时，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。

**7.5判定**

参考了SB/T 10412-2007《速冻面米食品》中7.5，本文件结合实际并增加优级判定，规定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；检验项目不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检（微生物指标不符合时不得复检），复检结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格，如复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

**8包装、标签和标志**

**8.1　包装**

参考了SB/T 10412-2007《速冻面米食品》中9，本文件结合实际规定塑料材质内包装应符合 GB 4806.7 的规定。其他包装材料和容器应符合相应国家标准和有关规定。

**8.2　标签和标志**

参考了SB/T 10412-2007《速冻面米食品》中8，本文件结合实际并增加营养标签要求、优级产品要求和包装运输标志要求，规定标签应符合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。

**9贮存和运输**

**9.1　贮存**

参考了SB/T 10412-2007《速冻面米食品》中11，本文件结合实际规定应贮存于专用冷藏库内，并应符合产品安全所需的温度等特殊要求，不应与有毒有害物品混存。

**9.2　运输**

参考了SB/T 10412-2007《速冻面米食品》中10，本文件结合实际应使用专用运输工具运输产品，避免日晒、雨淋，并应符合产品安全所需的温度等特殊要求，不应与有毒有害物品混运。

**10销售和召回**

根据实际要求，本文件规定销售和召回应符合相应食品标准和有关规定。