|  |
| --- |
| ICS 67.060CCS X 11 |

团体标准

 T/ZFS XXXX—202X

|  |
| --- |
|  |

速冻蛋挞皮

Quick frozen egg tart skin

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X - XX - XX发布

202X - XX - XX实施

浙江省食品学会   发布

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。

速冻蛋挞皮

1. 范围

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。

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 2715 食品安全国家标准 粮食

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 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 5009.5 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 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 13104 食品安全国家标准 食糖

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 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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。

速冻蛋挞皮 seaweed dietary fiber powder

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。

1. 技术要求
	1. 原辅料要求

小麦粉应符合GB 2715的规定。

饮用水应符合GB 5749的规定。

奶油应符合GB 19646的规定。

食用淀粉应符合GB 31637的规定。

食糖应符合GB 13104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 |
| 熟制前 | 熟制后 |
| 色 泽 | 白色或淡黄色 | 色泽金黄 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的气味，无异味 | 奶香浓郁，酥脆香甜，甜度适中 |
| 状 态 | 具有产品应有的状态，不变形，不破损，表面不结霜。 | 分层明显，无焦痕 |
| 杂 质 | 无肉眼可见杂质 |

* 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 |
| 优 级 | 合 格 |
| 水分/（%） ≤ | 65.0 |
| 蛋白质/（%） ≥ | 4.0 | 2.5 |
| 脂肪/（%） ≤ | 18.0 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（%） ≤ | 0.15 | 0.25 |

* 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. 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 31646 的规定。

1. 试验方法
	1. 感官要求

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。

* 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. 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

* 1. 微生物限量
		1. 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

* + 1. 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的平板计数法测定

* 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

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。

* 1. 出厂检验

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。

* 1. 型式检验

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：

1. 前后两次抽样检验结果差异较大时；
2. 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；
3. 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。
	1. 判定

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。

1. 包装、标签和标志
	1. 包装

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。

* 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. 贮存和运输
	1. 贮存

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。

* 1. 运输

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。

1. 销售和召回

销售和召回应符合相应食品标准和有关规定。

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