

附件

中国中小企业协会团体标准制定修订项目建议书

项目名称(中文)	蘸酱饼干		项目名称(英文)	Dip Cookie	
制定或修订	☒ 制定	☐ 修订	被修订标准号	/	
牵头起草单位	广东滨崎食品有限公司		计划起止时间	2022.3~2022.6	
参加起草单位	广东滨崎食品有限公司				
联系人	邱俊	电话	19180415527	邮箱	qiujun1623@163.com
项目意义	1. 编制背景 蘸酱饼干口感酥脆, 滋味香甜, 作为零食, 在各大超市及小卖部中畅销, 深受消费者喜爱。广东滨崎食品有限公司作为蘸酱饼干的厂家, 从事蘸酱饼干生产销售多年, 制定了蘸酱饼干的企业标准。但广东滨崎食品有限公司经过市场调研发现, 针对蘸酱饼干, 有些蘸酱饼干企业制定了企业标准, 而有些企业是以 GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》或 GB/T 20980-2021《饼干质量通则》及 GB 9678.2-2014《食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品》或 GB/T 19343-2016《巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品》组合的方式印刷在标签上。针对这种市场不统一的情况, 广东滨崎食品有限公司意图通过制定《蘸酱饼干》团体标准的方式, 来统一蘸酱饼干市场。 2. 编制必要性: 目前, 针对蘸酱饼干整体并无国家标准, 针对饼干, 有 GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB/T 20980-2021《饼干质量通则》两项国家标准, 针对饼干的蘸酱, 多是巧克力或代可可脂巧克力, 相关的标准有 GB 9678.2-2014《食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品》、GB/T 19343-2016《巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品》。制定《蘸酱饼干》团体标准可以降低包装印刷成本, 也可以使蘸酱饼干有一个统一的执行标准。因此, 制定《蘸酱饼干》具有重要意义。 针对上述问题, 亟需制定《蘸酱饼干》团体标准。 3. 编制目的 明确蘸酱饼干的质量要求及安全要求, 规范蘸酱饼干行业。				
国内外情况 简要说明	1. 技术情况 主要针对蘸酱饼干的原辅料、感官、理化指标、污染物限量、微生物限量、致病菌限量、食品添加剂及营养强化剂的使用做出规定。 2. 国内外情况简要说明: 无。 3. 与国内相关标准间的关系: 参考 GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB/T 20980-2021《饼干质量通则》、GB 9678.2-2014《食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品》、GB/T 19343-2016《巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品》制定。				

	4. 项目与国内外先进标准的采用程度： 无。		
主要技术内容、 技术要素、参数 说明及适用范围	本文件规定了蘸酱饼干的范围、术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存与保质期。 本文件适用于本文件产品分类中规定的蘸酱饼干。 编制大纲： 1、范围 2、规范性引用文件 3、术语和定义 4、产品分类 5、技术要求 6、试验方法 7、检验规则 8、标志、包装、运输、贮存和保质期		
项目进度计划	各步骤时间节点及对应工作内容 一、2022年3月份，成立了标准起草小组，组织了参与单位的骨干，按照GB/T 1.1-2020给出的规则，负责起草工作。 二、拟定于2022年3月份，标准起草小组根据GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB/T 20980-2021《饼干饼干质量通则》、GB 9678.2-2014《食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品》、GB/T 19343-2016《巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品》中的相关规定，结合广东滨崎食品有限公司的产品进行起草，并结合实际情况进行调整与修改。 三、在前期调查和研究的基础上，标准起草小组根据相关国家标准、行业标准及市场情形，经集体讨论后，拟定于2022年3月底完成《蘸酱饼干》（草案）编制工作。 四、拟定于2022年3月底，组织各参与单位召开团体标准研讨会，经修改完善后，形成标准征求意见稿。 五、拟定于2022年5月份，召集专家审核标准，汇总专家审核意见之后，修改标准并发布。		
涉及专利的名称、专利号以及授权说明（如不涉及填“无”）	无		
申请单位意见	 （签字、盖公章） 2022年3月7日	协会意见	 （签字、盖公章） 2022年3月7日