

# 《预制菜芝士卷》编制说明

## （征求意见稿）

### 一、工作简况

#### 1 任务来源

本项目是根据中国中小商业企业协会团体标准立项公告（中小商协科发【2022】52号），项目名称“预制菜芝士卷”进行制定，主要起草单位：杭州早鲜一步食品科技有限公司，计划应完成时间2022年。

#### 2 主要工作过程

（1）起草阶段：2022年10月18日，杭州早鲜一步食品科技有限公司按照中小商协科发【2022】52号“中国中小商业企业协会关于《预制菜芝士卷》团体标准立项的公告”要求，成立了以周东来为组长的标准起草工作组。

工作组对国内外预制菜芝士卷产品和技术的现状与发展情况进行了全面调研，同时广泛搜集和检索了国内外预制菜芝士卷技术资料，并进行了大量的研制、试验及验证。在此基础上编制了《预制菜芝士卷》标准草案。随后，杭州早鲜一步食品科技有限公司起草组经多次研究讨论后对标准草案进行了多次修改，于2022年10月25日形成《预制菜芝士卷》标准征求意见稿、征求意见稿编制说明，并将形成的文件上交至中国中小商业企业协会秘书处。

（2）征求意见阶段：待补充

（3）审查阶段：待补充

（4）报批阶段：待补充

#### 3 主要参加单位和工作组成员及其所作的工作等

本文件由杭州早鲜一步食品科技有限公司等负责起草。

主要成员：周东来、••••。

所做的工作：标准工作的总体策划、组织；立项及协调工作组工作；标准文本及编制说明的起草和编写；协助标准文本及编制说明的编写；对国内外相关标准的调研和搜集；对预制菜芝士卷产品技术要求和试验方法的测试及验证等。

### 二、标准编制原则

本文件的制定符合产业发展和市场需要原则，本着先进性、科学性、合理性、可操作性、适用性、一致性和规范性原则来进行本文件的制定。

本文件起草过程中，主要按照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》和GB/T 20001.1-2001《标准编写规则第1部分：术语》进行编写。本文件制定过程中，主要参考了以下标准或文件。

- GB 1354 大米
- GB 1355 小麦粉
- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2720 味精卫生标准
- GB 2721 食用盐卫生标准
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.3—2003 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷和无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B1的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准  
GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准  
GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准  
GB 10146 食用动物油脂卫生标准  
GB 13104 食糖卫生标准  
GB 16869 鲜、冻禽产品  
GB 19295 速冻预包装面米食品卫生标准  
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年]第75号定量包装商品计量监督管理办法

### 三、标准主要内容的确定

#### 1 主要技术内容的确定

根据预制菜芝士卷制造水平及相关性能要求，确定本文件主要技术内容。

技术指标包含原料辅料、感官要求、产品净含量、理化指标、微生物指标、食品添加剂。

#### 2 解决的主要问题

目前，国内外对于预制菜芝士卷只有通用的行业标准SB/T 10412—2007《速冻面米食品》，要求相对较低，现在生产企业按照各自的生产要求或企标进行生产，产品质量参差不齐，无法满足目前行业的发展需求。为了规范预制菜芝士卷行业，参考杭州早鲜一步食品科技有限公司的产品来编制此标准，明确预制菜芝士卷的技术要求和试验方法，更准确有效的管理食品质量。

### 四、主要试验（或验证）情况

工作组形成标准草案后，由杭州早鲜一步食品科技有限公司对标准中规定的不同分类的预制菜芝士卷的技术要求和试验方法进行试验验证。

### 五、与国际、国外同类标准水平的对比情况

本文件没有采用国际标准。

本文件制定过程中未查到同类国际、国外标准。

本文件制定过程中未测试国外的样品。

本文件水平为国内先进水平。

### 六、与国内相关标准的关系

本文件与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

## 七、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

## 八、其他

本文件不涉及专利问题。

《预制菜芝士卷》标准工作组

2022年10月