

《地理标志证明商标 西樵大饼》团体标准编制说明

“西樵大饼”于2022年3月27日获地理标志证明商标初步审定公告，2022年6月27日获地理标志证明商标。根据《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国商标法实施条例》、《地理标志产品保护规定》（征求意见稿）、《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》（国家知识产权局第354号）、中华人民共和国文化和旅游部《“十四五”文化和旅游发展规划》（文旅政法发〔2021〕40号）等文件要求，由佛山市南海区西樵饼业协会牵头，组织多家西樵大饼生产单位、相关高校等单位共同研制团体标准 T/XQBY 1-2022《地理标志证明商标 西樵大饼》。按《中华人民共和国标准化法》（2017年版）规定的团体标准研制程序开展研制工作。这项工作有助于制定符合西樵镇地理标志证明商标产品——西樵大饼实际情况的保护范围、加工工艺、原辅料要求、自然环境、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存等内容，达到监督明确、加工工艺清晰的目标，本着简化、统一、协调、优化的原则，确保团体标准的可操作性，共同推进西樵大饼生产加工行业的快速、协调、健康发展。

西樵大饼是广东省佛山市传统小吃之一，用西樵山矿泉水制成，西樵镇水资源丰富，泉水甘甜清冽，含有丰富的钠、镁、钙、铁等矿物质和多种微量元素。西樵独特的山泉水和特有的地理环境为西樵大饼的制作提供了优越的条件，保证了西樵大饼独特的品质特征。西樵大饼颜色白中微黄，不起焦，入口松软，清香甜滑，食后不觉干燥。西樵大饼代代相传，成为维系乡里感情、展示地方特色产品的载体。

一、工作简况

2022年6月起，由多家单位共同组成 T/XQBY 1-2022《地理标志证明商标 西樵大饼》工作组，工作组成员单位有：佛山市南海区西樵饼业协会、佛山南海西樵樵之园食品有限公司、佛山市南海区西樵天园饼家、佛山市南海金懿西樵大饼工厂等单位。标准工作组对本标准进行了多次的研讨，本研制工作得到了多家单位的支持和指导。

二、主要研究内容

1、标准的编写按照 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》给出的规则起草，同时遵循 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB/T 20977-2007《糕点通则》规定，并引用了以下标准：

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

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 4789.15 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6-2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15196 食品安全国家标准 食品油脂制品

GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂

GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母

GB/T 20977-2007 糕点通则

GB/T 20980 饼干质量通则

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

SB/T 10638-2011 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》 国家质量监督检验检疫总局第 75 号（2005 年版）

2、根据西樵大饼加工生产行业的现状、特点和发展趋势，明确规定了地理标志证明商标西樵大饼的术语和定义、保护范围、自然环境、加工工艺、原辅料要求、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存、保护范围等内容，为省内首创。

3、西樵大饼要求中对感官要求、理化指标、微生物指标、污染物限量、食品填充剂、净含量共6个方面的内容进行了规定，可操作性强，对西樵大饼加工生产、规范行业发展具有积极的指导意义。

三、主要工作过程

1、调研阶段

工作组从 2022 年 6 月～9 月对佛山市西樵镇的多家西樵大饼生产单位进行了广泛调研，了解现状和需求，与各主管部门和相关协会、行业专家进行研讨，根据收集到的资料和信息，确定了本标准的主要框架。

2、初稿形成阶段

工作组根据西樵大饼的加工工艺、原辅料要求、要求、试验方法等，对标准的各章节进行了研制，形成了团体标准初稿。于 2022 年 10 月期间组织召开内部研讨会，对标准初稿进行细致深入的研讨、分析、修改，通过激烈的讨论，初步达成一致意见，工作组内的生产企业按初稿内容，提交产品至第三方检测机构，开展产品检测、数据验证工作。工作组于 2022 年 12 月 9 日形成了标准的征求意见稿。

3、征求意见阶段

工作组就标准征求意见稿，通过全国团体标准信息平台等渠道，向公众广泛征求意见。

四、与国内外法律、法规和标准的关联情况

本团体标准主要参考了我国相关的法律、法规和相关标准，参考了国内关于糕点等相关标准和规范。

五、贯彻技术规范的要求和措施建议

本标准的制定对西樵大饼的生产、加工、品质管理等具有较强的指导性和实用性，建议做为西樵大饼生产流通品质管理和提升的准则、管理部门评定的依据，并在相关单位中推广使用。

《地理标志证明商标 西樵大饼》团体标准工作组

二〇二二年十二月