

团 体 标 准

《蛋挞生产加工技术规范》

编 制 说 明

《蛋挞生产加工技术规范》小组

二〇二三年六月

目 录

一、工作简况	1
二、标准编制原则和主要内容	3
三、主要试验和情况分析	4
四、标准中涉及专利的情况	4
五、预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况	4
六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系	4
七、重大意见分歧的处理依据和结果	4
八、标准性质的建议说明	4
九、贯彻标准的要求和措施建议	4
十、废止现行相关标准的建议	4
十一、其他应予说明的事项	4

一、工作简况

（一）任务来源

根据 2020 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。为响应市场需求，需要制定完善的蛋挞生产加工技术规范标准，满足市场产品质量提升需要。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，中国中小商业企业协会决定立项并联合中焙食品（武汉）有限公司等相关单位共同制定《蛋挞生产加工技术规范》团体标准。

（二）编制背景及目的

随着《中华人民共和国食品安全法》的颁布和实施以及各地对食品生产与销售的法规逐步完善，食品安全愈发重要。食品生产加工企业作为食品产业的最初始环节，需要从多方面对食品进行严格的把关。蛋挞作为一种美味的糕点，越来越受到消费者尤其是年轻消费者群体的喜爱；并且目前在传统蛋挞基础上，又开发出各种口味和配料的蛋挞；另外随着生活水平提高，很多人对烘焙产生了兴趣，速冻蛋挞皮是常见的烘焙用品。根据以上情况可见蛋挞的市场前景广阔。

制定本标准是为了对蛋挞的生产加工作出规范化要求，加强质量控制以及其他方面的管理。

（三）主要工作过程

1、起草阶段

2023 年 5 月，中焙食品（武汉）有限公司按照“中国中小商业企业协会关于《蛋挞生产加工技术规范》团体标准立项的公告”要求，成立了标准起草工作组。

工作组对蛋挞生产加工技术规范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蛋挞生产加工技术规范相关资料，在此基础上编制了《蛋挞生产加工技术规范》标准草案。

2、征求意见阶段

形成标准草案稿之后，起草组召开了多次专家研讨会，从标准框架、标准起草等角度广泛征求多方意见，从理论完善和实际应用方面提升标准的适用性和实用性。经过理论研究和方法验证，明确和规范蛋挞生产加工技术规范。于2023年6月提交《蛋挞生产加工技术规范》标准征求意见稿及征求意见稿编制说明，拟定于2023年6月下旬网上公示征求意见稿，广泛征求各方意见和建议。

3、专家审核阶段

拟定于2023年7月下旬召集专家审核标准，汇总专家审核意见之后，修改标准并发布。

（四）主要起草单位及起草人所做的工作

本文件由中焙食品（武汉）有限公司负责起草。

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。

二、标准编制原则和主要内容

（一）标准制定原则

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。

（二）标准主要技术内容

根据蛋挞生产加工技术规范情况，确定本文件主要技术内容。

技术指标包含生产加工场所、卫生管理、生产加工设备、加工工艺
流程、产品的标志、标签、包装、运输、贮存、记录管理、产品召回管
理等。

三、主要试验和情况分析

结合国内外的行业测试和企业内部管控项目进行试验验证。

四、标准中涉及专利的情况

无

五、预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况

蛋挞生产加工技术规范满足企业需求。对相关企业标准化管理水平
的提升、科技成果认定具有重要意义。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

符合现行相关法律、法规、规章及相关标准，与强制性标准协调一
致。

七、重大意见分歧的处理依据和结果

无

八、标准性质的建议说明

本标准团体标准，供社会各界自愿使用。

九、贯彻标准的要求和措施建议

无

十、废止现行相关标准的建议

本标准首次发布。

十一、其他应予说明的事项

无

《蛋挞生产加工技术规范》起草组

2023 年 6 月 19 日