

团 体 标 准

T/CIET XXX—2023

健康烘焙食品

Healthy baked food

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 分类 2

5 要求 2

6 检验规则 4

7 标志、包装、运输和贮存 4

参考文献 5

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XXX提出。

本文件由中国国际经济技术合作促进会归口。

本文件起草单位：XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

健康烘焙食品

1 范围

本文件规定了健康烘焙食品的术语和定义、分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本文件适用于健康烘焙食品。

2 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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.35	食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
GB 5009.91	食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
GB 5009.97	食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB 5009.168	食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
GB 5009.182	食品安全国家标准 食品中铝的测定
GB 5009.257	食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
GB 7099	食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7100	食品安全国家标准 饼干
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20977	糕点通则
GB/T 20980	饼干质量通则
GB/T 20981	面包质量通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

烘焙食品 baked food

以小麦粉和/或其他谷物粉、油、糖、盐、蛋、乳、酵母、水等为原料，添加适量辅料，经搅拌、分割、成型、发酵或醒发、烘烤、冷却、包装等工序制成的食品。

3.2

健康烘焙食品 healthy baked food

以减脂、减糖、减盐和营养健康功能强化为原则，开发生产的满足“三减”要求的烘焙食品。

3.3

饱和脂肪酸 saturated fatty acid

碳链上不含双键的脂肪酸，如软脂酸、硬脂酸等。

3.4

反式脂肪酸 trans fatty acid

油脂加工和使用中产生的含有一个或者一个以上非共轭反式双键的不饱和脂肪酸的总和。

3.5

糖 sugar

所有单糖和双糖之和。如葡萄糖、蔗糖等。

3.6

钠 sodium

食品中以各种化合物形式存在的钠的总和。

4 分类

按产品类别分为糕点、面包和饼干等三类。

5 要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 所用原辅料应符合相应产品标准和有关规定的要求。
- 5.1.2 不应使用氢化油脂作为原辅料。
- 5.1.3 不应使用含有转基因成分的原辅料。
- 5.1.4 所使用原辅料不应使用辐照处理。
- 5.1.5 宜添加相关原辅料改善产品蛋白质、膳食纤维、维生素和矿物质含量。
- 5.1.6 宜采用有无公害认证、绿色食品认证或有机食品认证的原辅料。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察产品色泽和状态，嗅其气味，用温开水漱口后，尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品应有的形态，无霉变、无生虫及其他正常视力可见外来异物	

5.3 理化指标

- 5.3.1 糕点应符合 GB/T 20977、GB 7099 以及表 2 的要求。
- 5.3.2 面包应符合 GB/T 20981、GB 7099 以及表 2 的要求。

5.3.3 饼干应符合 GB/T 20980、GB 7100 以及表 2 的要求。

表2 其他理化指标

项目	指标			检测方法
	糕点	面包	饼干	
脂肪	≤25g/100g 饱和脂肪酸≤10g/100g 反式脂肪酸≤0.3g/100g	≤5g/100g 饱和脂肪酸≤3g/100g 反式脂肪酸≤0.3g/100g	≤25g/100g 饱和脂肪酸≤10g/100g 反式脂肪酸≤0.3g/100g	GB 5009.6 GB 5009.168 GB 5009.257
糖	≤20g/100g	≤10g/100g	≤20g/100g	GB 5009.8
钠	≤300mg/100g	≤400mg/100g	≤400mg/100g	GB 5009.91

5.4 污染物限量和真菌毒素限量

污染物限量和真菌毒素限量应分别符合GB 2762、GB 2761的规定，同时还应符合表3的规定。

表3 污染物限量和真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
总砷（以As计），mg/kg	≤0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.01	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
铝（以Al计），mg/kg	<25	GB 5009.182
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤5.0	GB 5009.22

5.5 微生物限量

5.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品（含烘焙类）的规定。

5.5.2 微生物限量应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群 ^b ，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌 ^c ，CFU/g	≤150（糕点、面包）； ≤50（饼干）				GB 4789. 15
^a 样品的采集及处理按GB 4789. 1执行。					
^b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品，以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。					
^c 不适用于添加霉菌成熟干酪的产品。					

5.6 食品添加剂和营养强化剂

5.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，同时还应符合表 5 的规定。

5.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

表5 食品添加剂限量

项目	指标	检测方法
环己基氨基磺酸钠和环己基胺磺酸钙（以环己基氨基磺酸计），mg/kg	不得检出（<10）	GB 5009.97
新红及其铝色淀（以新红计） ^a ，mg/kg	不得检出（<0.5）	GB 5009.35
赤藓红及其铝色淀（以赤藓红计） ^a ，mg/kg	不得检出（<0.2）	GB 5009.35
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），mg/kg	不得检出（<5）	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），mg/kg	≤1.0（糕点、面包） 不得检出（<0.005）（饼干）	GB 5009.28
糖精钠，mg/kg	不得检出（<5）	GB 5009.28
^a 适用于红色的产品。		

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定进行检测。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 出厂检验

每批产品应经生产企业检验部门按本文件规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。出厂检验项目应包括感官、菌落总数、大肠菌群和净含量。

6.1.2 型式检验

型式检验项目为本文件5.2~5.7中规定的项目。正常生产时，型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；
- e) 新产品试制鉴定时。

6.2 判定规则

6.2.1 检验项目全部符合本文件时，则判定为合格品。

6.2.2 微生物指标有任1项指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格，不得复检。

6.2.3 除微生物以外，其他有不符合本文件要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格；若仍有1项或1项以上指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191规定。

7.2 包装

产品内包装材料应清洁、卫生，无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求；内、外包装均应紧密、完整、清洁、牢固、不破裂、不变形。

7.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号）
-