ICS 67.060

X 28

|  |
| --- |
|  |

T/DGFSP 3—2024

|  |
| --- |
|       |

东莞优品 糕点

（征求意见稿）

1. 2024 - XX - XX发布

2024 - XX - XX实施

东莞市食品安全促进会 发布

 团 体 标 准

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》的规定编制。

本文件由东莞市食品安全促进会协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件首次发布时间：2024年X月X日。

* + - * 1. 东莞优品 糕点
			1. 范围

本文件规定了东莞优品糕点的术语和定义、产品分类、原辅料、要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于东莞优品糕点。

本文件不适用于裱花蛋糕和月饼。

* + - 1. 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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 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 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 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 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 21270 食品馅料

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/DGFSP 2 糕点良好生产规范

T/DGGSX 2 东莞优品 企业评价规范

* + - 1. 术语和定义

GB 7099、GB/T 20977、T/DGGSX 2界定的术语和定义适用于本文件。

* + - 1. 产品分类

4.1 产品分为热加工和冷加工两类。

4.2 热加工糕点可分为以下类别：

1. 烘烤糕点：分为酥类、松酥类、松脆类、酥层类、酥皮类、水油皮类、糖浆皮类、松酥皮类、硬酥皮类、发酵类、烘糕类、烤蛋糕类；
2. 油炸糕点：分为酥皮类、水油皮类、松酥类、酥层类、水调类、发酵类、糯糍类；
3. 水蒸糕点：分为蒸蛋糕类、印模糕类、韧糕类、发糕类、松糕类；
4. 熟粉糕点：分为热调软糕类、印模糕类、切片糕类；
5. 其他：除烘烤糕点、油炸糕点、水蒸糕点、熟粉糕点外的热加工糕点。

4.3 冷加工糕点：分为冷调韧糕类、冷调松糕类、蛋糕类、油炸上糖浆类、萨其马类、其他。

* + - 1. 原辅料

5.1 糕点馅料应符合GB/T 21270的规定，不得使用过保质期和回收的馅料。

5.2 其他原辅料应符合相应的产品标准、食品安全标准等的规定。

* + - 1. 要求
	1. 感官要求

各类糕点的形态、色泽、组织、滋味与口感应符合表1的规定。且各类糕点应无异味，无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物。

感官要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 分类 | 形态 | 色泽 | 组织 | 滋味与口感 |
| 热加工糕点 | 烘烤糕点 | 外形整齐，底部平整，无变形，具有该品种应有的形态特征 | 表面色泽均匀，具有该品种应有的色泽特征 | 无不规则大空洞；无糖粒，无粉块；带馅类饼皮厚薄均匀，皮馅比例适当，馅料分布均匀，馅料细腻，具有该品种应有的组织特征 | 味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征 |
| 油炸糕点 | 外形整齐，表面油润，挂浆类除特殊要求外不应返砂，炸酥类层次分明，具有该品种应有的形态特征 | 颜色均匀，挂浆类有光泽，具有该品种应有的色泽特征 | 组织疏松，无糖粒，不干心，不夹生，具有该品种应有的组织特征 | 味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征 |
| 水蒸糕点 | 外形整齐，表面细腻，具有该品种应有的形态特征 | 颜色均匀，具有该品种应有的色泽特征 | 粉质细腻，粉油均匀，不粘，不松散，不掉渣，无糖粒，无粉块，组织松软，有弹性，具有该品种应有的组织特征 | 味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征 |
| 熟粉糕点 | 外形整齐，具有该品种应有的形态特征 | 颜色均匀，具有该品种应有的色泽特征 | 粉料细腻，紧密不松散，粘结适宜，不粘片，具有该品种应有的组织特征 | 味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征 |
| 其他 | 具有该品种应有的形态特征 | 具有该品种应有的色泽特征 | 具有该品种应有的组织特征 | 味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征 |
| 冷加工糕点 | 具有该品种应有的形态特征 | 具有该品种应有的色泽的特征 | 具有该品种应有的组织特征 | 味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征 |

* 1. 理化指标

应符合表2的规定。

理化指标

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 烘烤糕点 | 油炸糕点 | 水蒸糕点 | 熟粉糕点 |
| 蛋糕类 | 其他 | 萨其马类 | 其他 | 蛋糕类 | 其他 | 片糕类 | 其他 |
| 干燥失重，％ | ≤ | 42.0 | 18.0 | 24.0 | 35.0 | 44.0 | 22.0 | 25.0 |
| 蛋白质，％ | ≥ | 4.0 | — | 4.0 | — | 4.0 | — | 4.0 | — |
| 粗脂肪，％ | ≤ | — | 34.0 | 42.0 | — | — | — | — |
| 总糖，％ | ≤ | 42.0 | 40.0 | 35.0 | 42.0 | 46.0 | 42.0 | 50.0 | 45.0 |
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.5 |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g | ≤ | 5 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100 g | ≤ | 0.25 |
| 1. 酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。
 |

* 1. 微生物指标

应符合表3的规定。

微生物指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 采样方案及限量 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数a | 5 | 2 | 10 000 CFU/g | 100 000 CFU/g |
| 大肠菌群a | 5 | 2 | 10 CFU/g | 100 CFU/g |
| 霉菌b ≤ | 150 CFU/g |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 CFU/g | 1 000 CFU/g |
| 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数，m为微生物指标可接受水平的限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案），M为微生物指标的最高安全限量值。表中“m=0/25g”代表“不得检出每25g”。 |
| a 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。b 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。 |

* 1. 食品添加剂使用

食品添加剂和加工助剂的使用应符合GB 2760的规定。

* 1. 食品营养强化剂使用

食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

* 1. 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* + - 1. 生产加工过程要求

应符合GB 14881和T/DGFSP 2的规定。

* + - 1. 试验方法
	1. 感官检验

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检査形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质；品尝滋味与口感，做出评价。

* 1. 理化检验
		1. 干燥失重

按GB 5009.3进行测定。

* 1. 蛋白质

按GB 5009.5进行测定。

* + 1. 脂肪

按GB 5009.6进行测定。

* + 1. 总糖

按GB/T 20977中附录A进行测定。

* + 1. 铅

按GB 5009.12进行测定。

* + 1. 酸价

按GB 5009.229进行测定。

* + 1. 过氧化值

按GB 5009.227进行测定。

* 1. 微生物检验
		1. 菌落总数

按GB 4789.2进行检验。

* + 1. 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法进行检验。

* + 1. 霉菌

按GB 4789.15进行检验。

* + 1. 沙门氏菌

按GB 4789.4进行检验。

* + 1. 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10进行检验。

* 1. 净含量检验

按JJF 1070进行测定。

* + - 1. 检验规则
	1. 抽样
		1. 批

同一班次或同一日期生产的同品种、同规格的产品为一批。

* + 1. 抽样方法和数量

从成品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的要求。

* 1. 检验分类
		1. 出厂检验

产品出厂前应逐批检验，同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

出厂检验的项目包括：感官、净含量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数和大肠菌群。

* + 1. 型式检验

常年生产的产品每年应进行一次型式检验，但有下列情况之一时亦应进行型式检验：

1. 新产品的试制鉴定时；
2. 原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
3. 产品停产一年以上，恢复生产时；
4. 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
5. 国家监督机构提出进行型式检验的要求时。
6. 型式检验包括本标准第6章的全部项目。
	1. 判定规则

检验项目全部符合本标准时，判定该批产品为符合本标准。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不符合本标准，不得复验。如其它项目不合格，可以再次取样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品为不符合本标准。

* + - 1. 标签、标志、包装、运输及贮存
	1. 标签、标志

预包装产品的标签应符合GB 7718、GB 28050和的规定，称量销售产品的标签可不标示净含量。

标签应符合东莞优品标志使用的有关规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

* 1. 包装

包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味、

各种包装应完整、无破损。

包装可采用定量包装和散装称量销售包装两种形式，销售采用称量或其他方式不限。

* 1. 运输

运输工具应清洁、干燥，且具有防晒，防雨措施。

运输时不应将盛有产品的容器侧放、倒放、受重压;不应与有毒、有害、有异味的物品混运。

装卸时应小心轻放，严禁抛、摔、踢等不良方式。

* 1. 贮存

产品应贮于专用食品仓库内，库内应清洁、通风、干燥，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施

产品不应与有特殊气味、易变质、易腐败、易生虫的物品存放在一起。

产品应放置在垫板上，每个堆位应保持一定距离，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_