东莞市食品安全促进会团体标准

《东莞优品 饼干》编制说明

一、编制背景及意义

2023年初，中共中央、国务院印发了《质量强国建设纲要》，指出要培育以技术、标准、品牌、质量、服务等为核心的经济发展新优势，推动中国产品向中国品牌转变，坚定不移推进质量强国建设。质量是基础，创新是灵魂，品牌是目标，品牌也是一个国家或城市综合实力的体现。纵观国外，打造和保护“产地制造”，是一个国家和地区经济发展的核心战略和通行做法。“德国制造”“美国制造”“意大利制造”“瑞士制造”等，都是在政府构建的“法律+标准+合格评定”制度下，由市场第三方机构按照标准体系开展品质认证，造就高品质、高信誉的区域制造形象，成为各国经济崛起的有力推手。放眼国内，浙江制造、上海品牌、深圳圳品、武汉名品、泰山品质、佛山优品等代表高质量水平的区域品牌如雨后春笋般涌现，对地方品牌的培育和经济发展起到了明显的促进作用。

东莞是世界知名的制造名城，“东莞塞车、全球缺货”。在东莞，拥有超过150万家的市场主体，形成了纺织服装、食品饮料、电子电器、纸品文具、家居家用、文创潮玩等多个千亿级、万亿级产业集群。然而在外向型经济受阻冲击下，强于制造、工于制造的东莞受到了很大的影响，缺少品牌意识的莞企莞货在拓展内销市场上也受限。站在“双万”起点上，推动东莞继续“造”出声量、“造”出未来，制定区域品牌标准迫在眉睫。“东莞优品”是代表东莞优质产品先进性的区域品牌，是东莞市产品高端质量的代名词。

在东莞市市场监督管理局指导支持下，东莞市个体私营企业协会发布了《东莞优品 企业评价规范》团体标准，作为评价企业的依据。为更好的推进东莞优品建设，东莞市食品安全促进会承接东莞优品饼干团体标准制定工作。通过东莞优品饼干团体标准的制定，为 “东莞优品”品牌打造成品质卓越、技术自主、管理先进、美誉度高、竞争力强、市场和社会公认的优质东莞企业和产品的区域公共品牌贡献力量。

二、工作简况

东莞市食品安全促进会团体标准《东莞优品 饼干》立项后，起草工作正式启动，首先由起草单位成立东莞市食品安全促进会团体标准《东莞优品 饼干》起草小组（以下简称“起草小组”），制定了编制大纲和工作计划，收集了区域品牌和饼干相关法律法规。经过资料收集整理和分析，经起草小组多次讨论沟通，充分交换意见，并在反复试验论证的基础上，起草小组提出了标准草案。之后，起草小组反复对草案研究讨论，修改后形成了标准初稿。标准初稿完成后，起草小组针对标准的框架、结构和条文进行了反复细致的讨论和修改，形成了标准征求意见稿初稿。

三、主要技术要求及编写依据

**（一）编写依据**

本标准在格式上严格按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》给出的规则编写，并坚决遵守以下原则：

**1、科学性**

东莞市食品安全促进会团体标准《东莞优品 饼干》的技术内容是在参考一系列相关资料后，结合东莞区域品牌和饼干的具体情况编制而成，力求标准内容合理准确。

**2、适用性**

在标准编制前和编制过程中，进行了大量的分析研究，查阅了相关文献资料，内容根据目前饼干行业的实际应用和需求制定，保证了标准的适用性。

**3、可操作性**

标准所涉及到的技术要求对东莞优品饼干来说比较容易达到，可操作性强。

**（二）标准的主要内容**

**1、术语和定义**

本章节对GB 7100、GB/T 20980、T/DGGSX 2界定的术语和定义进行明确。

**2、产品分类**

本章节对东莞优品饼干进行分类，分为酥性饼干、韧性饼干、发酵饼干、压缩饼干、曲奇饼干、夹心(或注心)饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、煎饼、装饰饼干、水泡饼干、其他饼干以及饼干碎等。

**3、原辅料**

本章节对东莞优品饼干的原辅料要求进行了规定。

**4、要求**

本章节对东莞优品饼干的感官要求、理化指标、微生物指标、食品添加剂使用、食品营养强化剂使用、净含量进行了规定。

5、**生产加工过程要求**

本章节对东莞优品饼干的生产加工过程要求进行了规定。

**6、试验方法**

本章节对东莞优品饼干的试验方法，包括感官检验、理化检验、微生物检验、净含量检验等进行了规定。

**7、检验规则**

本章节对东莞优品饼干的检验规则，包括抽样、检验分类、判定规则等进行了规定。

**8、标签、标志、包装、运输及贮存**

本章节对东莞优品饼干的标签、标志、包装、运输及贮存要求进行了规定。

标准起草小组

2024年7月28日