《井冈山**薄酥饼**》团体标准编制说明

一、任务来源

2024年9月，由吉安市绿色农产品促进会批准标准立项。

起草单位：吉安市绿色农产品促进会

二、标准制定的目的和意义

为了进一步发挥吉安市绿色生态优势，实现绿色生态价值转换，通过制定本文件，引导企业加强生产过程控制，提升产品质量，打造“井冈山”公共区域品牌，特制订本标准。

三、标准制定工作过程

1、成立了标准编写小组，召开了编写小组会议，制定了标准的编写工作计划安排。

2、编写小组召开了起草会议，确定了标准的主体框架，主要内容。

3、编写小组按照标准编写格式完成了标准拟稿的编写，向各方征求意见。

4、根据企业、专家意见进行文本修改，形成报审稿。

四、标准编制原则依据和主要内容

（一）编制原则

根据我市薄酥饼产品质量状况，指标达到食品安全国家标准、规定了薄酥饼产品的质量关键指标，突出质量特性和我市薄酥饼的品质，符合科学性、可操作性、先进性原则。

（二）编制过程中的主要依据

GB/T 1.1-2020标准化工作导则第一部分：标准文件的结构和编写

GB/T 20980 饼干质量通则

（二）主要内容和说明

本标准规定了井冈山薄酥饼的要求、检验规则、包装、标志与标签、运输与贮存。

1. 本文件提出薄酥饼的原、辅料要求，突出井冈山薄酥饼质量的差异化，满足消费者的消费需求。
2. 质量要求：本文件提出了薄酥饼的基本要求、理化要求、安全要求，理化指标对水分、碱度、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1提出了要求，对井冈山薄酥饼提出了更高的品质要求，安全指标对微生物、污染物、食品添加剂提出了要求，引导企业进行质量管理过程控制。

3、标签和标志、包装、运输与贮存

本文件给出了标签和标志、包装、运输与储存的要求与应遵守的国家标准和相应的要求。

五、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准拟定符合现行法律、法规的相关要求。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准在起草过程中充分征求了相关企业、专家的意见，对标准进行了相应的修改，无分歧意见。

七、作为推荐性标准的建议

本标准实施后，各生产企业应认真实施，保证产品质量，作为申报井冈山品牌认证的依据。

标准起草组

2024年9月