

团体标准

《冷调韧糕类糕点生产操作规范》

（征求意见稿）

编制说明

标准起草组

团体标准

《冷调韧糕类糕点生产操作规范》

（征求意见稿）编制说明

一、项目来源：

本标准由嘉兴市食品药品与产品质量检验检测研究院提出，根据嘉兴市标准化协会发布的2024年第24号文件关于《熟粉类糕点（冷调韧糕类）生产操作规范》团体标准立项的公告，由绿城农科检测技术有限公司、嘉兴市食品药品与产品质量检验检测研究院负责标准的起草工作并归口。

二、标准制定工作的目的与意义：

1. 背景与现状

糕点类食品在全国乃至世界人们生活中是必不可少的一类休闲零食，近年来表现在烘焙食品的人均消费量快速增长，传统中式糕点及新中式糕点在近3年内也呈现出明显的增幅。

为深入贯彻省政府办公厅《关于打造“浙里食安”标志性成果加快食品安全治理现代化先行的意见》要求，加快推动区域特色食品产业风险治理、产业提升和高质量发展，全力打造“有感服务、无感监管”治理模式，省局制订了《浙江省区域特色食品产业质量提升工作方案》，本工作方案指导思想为全面贯彻深入实施“八八战略”，强力推进“创新深化 改革攻坚 开放提升”大会精神，对准营商环境优化提升“一号改革工程”跑道，坚持“扶优治劣、标本兼治”原则，以不合格企业质量帮扶为切入点，以整治、规范、提升为落脚点，巩固深化食品安全风险闭环管控机制，一体推动服务提质、改革提能、治理提效，实现区域特色食品产业质量提升从“一件事”到“一类事”、“某个点”到“整个面”、“单环节”到“全链条”，形成质量提升标志性成果，为奋力谱写中国式现代化浙江篇章贡献市场监管力量。

2. 必要性

从嘉兴地区糕点产业质量提升情况看，以糕点为重点，着力解决油脂含量高的糕点中微生物污染、油脂酸败等问题。督促指导食品生产企业、小作坊严格执行生产环境控制及内包装、冷加工工序卫生消毒程序，加强油脂制品的验收及存储，控制产品储运条件，形成有效的质量管控规范。围绕产品包装方式、材料以及脱氧剂类型等关键因素开展研究，形成突破性技术成果，有效提升产品储存期限，助力产业质量提升。糕点全年抽检合格率不低于99%，不合格企业跟踪抽检合格率不低于98%。

从嘉兴地区2021-2023三年内不合格糕点企业名单中，统计得出，嘉兴地产传统糕点占总不合格糕点（不含粽子）比例为56.52%（26/46），按糕点类别统计，熟粉类（冷加工）不合格率为76.92%（20/26），烘烤类不合格率为19.23%（5/26），油炸类不合格率为3.85%（1/26）；按不合格项目统计，酸价和过氧化值不合格批次次数占总批次数的比例为50.00%（13/26），霉菌不合格批次次数占总批次数的比例为19.23%（5/26），菌落总数和大肠菌群

不合格批次数占总批次数比例为 26.92%（7/26），添加剂不合格批次数占总批次数比例为 7.69%（2/26）。

从上述数据发现，熟粉类（冷加工）糕点因其加工方式的特殊还存在较多问题，不合格率占比也较高，因此，制订熟粉类糕点企业的管理规范团体标准对企业进行规范化、品质化、标准化监督指导显得尤为必要。

三、与我国法律法规和其他标准的关系

目前熟粉类糕点生产企业执行的法律法规有：《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品生产许可审查通则》、《糕点生产许可证审查细则》。

国家标准：目前糕点生产企业执行的国家标准有：《GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包》《GB 8957-2016 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》。

其他国家标注：《GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》规定的是食品生产活动中场所、环境、设施设备、卫生、原料、添加剂、食品相关产品、生产过程食品安全控制、检验、运输和贮存、人员、管理制度等基本要求和管制准则，该标准是国家强制性标准，本标准与该标准是执行关系。

目前没有关于熟粉类糕点生产企业管理规范的国家标准。

行业标准：

目前没有关于熟粉类糕点生产企业管理规范的行业标准。

地方标准：

目前没有关于熟粉类糕点生产企业管理规范的上级地方标准。

四、标准制定工作概况

1. 参与起草单位

绿城农科检测技术有限公司、嘉兴市食品药品与产品质量检验检测研究院、新理程质量标准研究（浙江）有限公司。

2. 主要工作过程

（1）立项阶段（2024 年 8 月-9 月）

8 月 15 日~8 月 22 日，收集相关国家标准、法律法规等信息。

8 月 23 日~8 月 27 日，收集资料并完成了立项申请书。

9 月 13 日，嘉兴市标准化协会印发了团体标准立项的公告，成立起草工作组。

（2）起草阶段（2024 年 8 月-10 月）

8 月 28 日~9 月 4 日，完成相关调研工作，形成《熟粉类糕点（冷调韧糕类）生产操作规范》团体标准草案稿。

9 月 16 日~9 月 20 日，经过内部讨论，形成了《熟粉类糕点（冷调韧糕类）生产操作规范》工作组讨论稿。

10 月 15 日，在嘉兴市食品药品和产品质量检验检测院召开团体标准研讨会，经会议讨论，共收集包括标准名称修改、范围内容修改、定义和术语内容修改、增加米粉坚果贮存要求等在内的意见 20 条，全部采纳。会后，标准起草工作组吸收采纳意见形成团体标准征求

意见稿。

(3) 征求意见阶段

五、标准制定原则

1. 可操作性的原则

本文件制定过程中根据可操作性的原则，结合目前冷调韧糕类糕点生产企业管理的实际情况，对标准内容进行科学设定。为糕点生产企业、市场监管等部门提供科学管理的依据。

2. 与国内外标准协调一致原则

在文件制定过程中，起草组按照 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》中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

3. 解决问题的原则

标准起草内容以解决实际问题为目的，针对该行业生产经营和管理过程中出现的问题、难点提出解决方案。为行业的健康发展起到积极作用。

4. 代表性和充分性原则

起草过程符合法定要求，做到充分征求利益相关方意见，征求意见不仅需在线上征求意见，还应在线下征求意见，征求意见的对象和利益相关方应当具有代表性，资料和数据应当充分、有效。标准的研讨过程应当符合相关要求，充分吸收参会代表意见。

六、标准主要条款说明

1. 标准名称和范围

根据关于嘉兴市标准化协会发布 2024 年第 24 号团体标准立项公告，标准名称要求一致为“熟粉类糕点（冷调韧糕类）生产操作规范”。研讨会后采纳修改意见，修改为“冷调韧糕类糕点生产操作规范”。

范围根据标准内容确定，本文件规定了冷调韧糕类糕点加工企业的术语和定义、选址和厂区环境、厂房和车间、设施和设备、卫生管理、食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品、加工过程控制、检验、贮存和运输、产品召回管理、培训及记录和文件管理等方面的基本要求。

本文件适用于嘉兴地区冷调韧糕类糕点加工厂的设计、建造、改造、生产管理和技术管理。

2. 规范性引用文件

在规范性引用文件中，根据加工过程要求中“一般要求”、附录中“熟制米粉原料供应商评价要点”、食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品中分别引用了相关国家标准等文件。

3. 术语和定义

3.1 参考GB/T 30645-2014《糕点分类》提出了“冷调韧糕类糕点”定义。

4. 选址和厂区环境

按GB 8957相关规定执行。

5. 厂房和车间

5.1 设计和布局

5.1.1 应符合 GB 8957 的相关规定。

5.1.2 参考 GB 8957-2016 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》要求并结合企业实际调研情况提出：厂房和车间的设计应根据生产工艺需要和卫生要求，合理布局，防止在贮存和生产过程中造成交叉污染，避免食品接触有毒物和不洁物。成品通道、出口与原料通道、入口应分开设。

5.1.3 参考 GB 8957-2016 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》要求并结合企业实际调研情况提出：各生产车间或内部区域应依其清洁要求程度，分为一般作业区及清洁作业区，各区之间应防止交叉污染。一般作业区包括原料及成品仓库、辅料及包装材料贮存场所、脱包场所等。清洁作业区包括配料间、调粉间、成型分切间、半成品存放间、内包装间，清洁作业区应为独立间隔。

5.1.4 经过企业实地调研情况提出：车间物料入口处宜设物料缓冲间，并配备足够的灭菌设施，物料应通过物料缓冲间灭菌后进入车间。

5.1.5 经过企业实地调研情况提出：宜独立设立工器具清洗消毒、存储间和洁具清洗消毒、存储间，防止交叉污染。

5.2 建筑结构与材料

5.2.1 应符合 GB 8957 的相关规定。

5.2.2 参考 GB 8957-2016 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》要求生产车间内需要经常冲洗的场所、成型分切间、内包装间墙面应无毒无异味、光滑、防水、不易集聚污垢且易于清洗。

6. 设备和设施

6.1 通用要求

6.1.1 应符合 GB 8957 的相关规定。

6.2 食品贮存场所

6.2.1 参考 GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的要求提出食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工器具等物品除外）库房应分开设置。库房的容量应当满足生产加工的需要。

6.2.2 参考 GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的要求提出库房内应设置足量的置物架，以满足使贮存食品离墙离地存放的需求。宜配备可对不同物料的出入库时间及数量等进行标示的标识卡。

6.3 生产加工场所设施设备

6.3.1 参考 GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》要求并结合企业实际调研情况提出车间入口处设置专用更衣室，配备洗手、更衣、换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施，洗手池水龙头开关应为非手动式。宜配备冷热水混合器。应配备风淋设施或除毛发设施。

6.3.2 经过企业实地调研情况提出调粉间应单独设置。

6.3.3 经过企业实地调研情况提出如加工过程中使用生干坚果，宜设置坚果除菌设施，如清洗设施、预煮或烘炒设施。

6.3.4 参考 GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的要求提出溶油设备、坚果烘炒或煮制设施的上方应设有机排风设施。

6.3.5 参考 GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的要求提出与外界直接相通的排气口外应加装易于清洁的防虫筛网。

6.3.6 经过企业实地调研情况提出应设置空气消毒装置，如紫外线灯、臭氧发生器等并定期验证消毒效果。

6.3.7 经过企业实地调研情况提出根据食品种类和数量，配备食品自动化包装设备。

6.4 工器具清洗消毒和存储设施

6.4.1 参考 GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》要求并结合企业实际调研情况提出应配备足够的容器、工器具和设备的专用清洗、沥干、消毒、存放设施。

6.4.2 经过企业实地调研情况提出用擦拭食品接触面和非接触面的毛巾应用颜色区分,有醒目的识别色标。不同用途的毛巾分开放置或悬挂,防止交叉污染。

6.4.3 参考 GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》要求并结合企业实际调研情况提出容器、工器具和设备的专用清洗、消毒设施应使用不锈钢等不透水材料,不易积垢并易于清洗。

6.4.4 经过企业实地调研情况提出应设置专用的置物架或场所存放消毒后的食品容器、工器具。置物架应采用不易积水、易于清洁的材料制成,与非食品用容器、工器具存放设施或场所能有明显区分,防止清洗消毒后的容器、工器具受到污染。

6.5 废弃物存放设施

6.5.1 参考GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》要求提出应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施;车间内存放废弃物的设施和容器应标识清晰。

6.5.2参考GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》要求提出清洁作业区的排水沟不应设置明沟;排水口应安装带水封的地漏,防止固体废弃物进入及浊气逸出。

7. 卫生管理

7.1 按 GB 8957 相关规定执行。

7.2 参考 GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》要求并结合企业实际调研情况提出应对车间地面、墙壁、门窗等按规定清洗。

7.3 参考 GB 8957-2016 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》要求并经过企业实地调研情况提出应对生产用设施设备、工器具、周转箱等进行清洗并按规定消毒。

7.4参考GB 8957-2016 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》和GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》要求并经过企业实地调研情况提出食品加工人员在以下情况下应进行手部清洗消毒:

- a) 生产加工前
- b) 接触不洁物或不同卫生等级的物料、工器具后;
- c) 接触油脂等影响消毒效果的物料后。

从业人员洗手消毒方法参见附录A。

8. 食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品

8.1 食品原辅料和食品添加剂

8.1.1 经过企业实地调研情况提出熟制米粉、豆粉、杂粮粉等应符合相关国家标准要求,宜采购有微生物管控要求及检测能力的企业生产的熟制米粉、豆粉、杂粮粉为原料,熟制米粉、豆粉、杂粮粉的微生物指标应严于 GB7099 相关要求,熟制米粉等原料供应商评价要点见附录C。

8.1.2 经过企业实地调研情况提出熟制籽类及坚果类原料应符合 GB 19300 相关要求;无杀菌设施的企业,生干籽类及坚果类原料的微生物指标应参照 GB 19300 中直接食用的生干坚果及籽类食品的微生物限量要求。

8.1.3 参考 GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》要求并结合企业实际调研情况提出其他辅料、食品添加剂应符合相关标准要求。

8.1.4 参考 GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》要求并结合企业实际调研情况提出应对购进的原辅料进行理化指标、微生物指标的检验或验证,并保留相关记录。

8.2 食品相关产品

8.2.1 参考 GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》要求并结合企业实

际调研情况提出包装材料应符合国家有关标准、法规。

8.2.2 经过企业实地调研情况提出宜选用阻隔性能较好的复合材质包材。

8.2.3 参考 GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和《餐饮服务食品安全操作规范》要求提出使用的洗涤剂和消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。常用消毒剂及化学消毒注意事项参见附录 B。

9. 加工过程控制

9.1 一般要求

9.1.1 应符合 GB 8957 的相关规定。

9.1.2 参考 GB 8957-2016 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》要求并经过企业实地调研情况提出操作台、机器设备、工器具使用前应仔细检查，是否符合卫生要求，使用后应清洁消毒，并作好防护。

9.1.3 参考 GB 8957-2016 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》要求并经过企业实地调研情况提出重复使用的食品周转箱（桶）等盛放用具，应保持清洁，妥善放置，避免受到二次污染。

9.1.4 参考 GB 8957-2016 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》要求并经过企业实地调研情况提出宜根据生产需要设置金属检测装置，并保持有效运作。

9.1.5 参考 GB 8957-2016 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》要求并经过企业实地调研情况提出生产过程中产生的不适于进入下一工序的物料，成型后不完整、内包装不合格等存在偏差的产品需要重新进入生产线时，其使用条件、使用方式和使用量等内容，应在危害评估的基础上确定，并应有相应的使用制度和控制程序。有非可食性内包装的产品返回生产线时，内包装应去除，无法去除时，按废弃物处理。

9.2 工艺要求

9.2.1 原料预处理、配料

9.2.1.1 经过企业实地调研情况提出坚果类原料使用前应挑选去除外壳、霉变粒、瘪籽等非食用物质，生干坚果使用前宜用流动清水清洗、再预煮或烘干使用。

9.2.1.2 经过企业实地调研情况提出液体类原料宜过滤后使用。

9.2.1.3 经过企业实地调研情况提出宜使用饱和脂肪酸含量高的油脂，如起酥油。

9.2.1.4 参考 GB 8957-2016 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》要求提出当班生产未用完的剩余原辅料，应根据原辅料的特点妥善保存，并标注原辅料名称、原始包装开封时间等信息。

9.2.1.5 参考 GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》要求提出添加剂使用范围和使用量应符合 GB2760 要求，称量添加剂时应选用精度符合最小称量要求的电子秤，宜双人称量。

9.2.2 成型分切、包装

9.2.2.1 经过企业实地调研情况提出包装时产品温度不宜超过 35℃。

9.2.2.2 经过企业实地调研情况提出内包装材料，使用前应进行灭菌处理，如紫外线杀菌，确保包装材料不会污染产品。

9.2.2.4 经过企业实地调研情况提出鼓励生产企业在冷调韧糕类糕点包装袋内投放脱氧剂。

10. 检验

符合GB 8957 的相关规定。

11. 贮存和运输

11.1 应符合 GB 8957 的相关规定。

11.2 参考 GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和 QB/T5486-2020 《坚果与籽类食品贮存技术规范》要求并结合企业实际调研情况提出原辅料、食品添加剂、食品相关产品等应按种类及批号，分别贮存在适当通风、避光、阴凉、干燥的环境中，其中

熟制米粉宜贮存在相对湿度低于 75%的库房内；含油脂较高的去壳坚果与籽类宜贮存在温度低于 25℃，相对湿度低于 75%库房内，高温季节宜贮存在 0-10℃的冷藏库内。

11.3 经过企业实地调研情况提出塑料盒(或袋)内包装材料要与外包装材料分开存放。

11.4 参考 GB 8957-2016 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》要求提出所有的原辅料、内包装材料的使用应依先进先出或先期先出的原则。

11.5 经过企业实地调研情况提出成品应存放在避光、阴凉干燥处。

12. 产品召回管理

12.1 应符合 GB 8957 的相关规定。

12.2 参考《食品召回管理办法》的要求提出应将食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品安全监管部门报告；需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，应当提前报告时间、地点。

13. 培训

应符合 GB 8957 的相关规定。

14. 记录和文件管理

14.1 应符合 GB 8957 的相关规定。

14.2 参考《中华人民共和国食品安全法》的要求提出食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月。没有明确保质期的，保存期限不得少于二年；食品出厂检验记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月。

七、标准中涉及专利的情况

尚未涉及专利。

八、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

本标准发布后，通过标准贯宣可覆盖到嘉兴全市，规范嘉兴各县市区熟粉类糕点生产企业的管理。首先促进了熟粉类糕点生产企业的规范化和专业化，有利于熟粉类糕点生产企业的运行并实行全面有效的管理，切实保障食品安全。其次为熟粉类糕点生产企业提供统一的管理依据，保证熟粉类糕点生产企业生产运营和管理过程中有标可依。

本标准的实施，还会产生以下效益：

1、社会效益

标准的制定能够确保糕点生产过程中的卫生标准和质量控制，有助于本市糕点企业提升自身实力，为不合格糕点企业提供整改意见和指导，改善糕点企业整体质量，促进本市糕点企业健康有序发展，保障消费者的身心健康，增强公众对食品行业的信任。在国内、国际市场上更具竞争力，推动我国糕点行业的国际化发展。

2、经济效益

企业生产过程中，通过规范的流程和标准化操作有助于减少生产中的错误和损失，优化生产布局，提高生产效率，增加产量。同时可以降低因质量问题导致的召回、赔偿等风险，节省潜在的经济损失。

九、与国际、国外对比情况

无

十、重大分歧意见的处理过程及依据

无重大意见分歧。

十一、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

本标准完成制定并发布后，归口单位拟组织开展宣传、培训、标准发放等工作，使其能真正得到实际应用，以便更好地发挥社会效益，为熟粉类糕点生产企业提供规范化、标准化、制度化要求。另外，起草单位将对标准执行情况进行跟踪调查，及时发现和收集标准实施中发现的问题，不断修改完善，提升标准技术水平，进一步提高该标准的科学性、适用性和应用范围。

十二、其他应予说明的事项

无

标准起草组
2024年10月18日