

团 体 标 准

全麦健康夹馅欧包

编 制 说 明

《全麦健康夹馅欧包》小组

二〇二四年九月

目 录

一、工作简况	1
二、标准编制原则和主要内容	3
三、主要试验和情况分析	15
四、标准中涉及专利的情况	15
五、预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况	15
六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系	15
七、重大意见分歧的处理依据和结果	15
八、标准性质的建议说明	15
九、贯彻标准的要求和措施建议	15
十、废止现行相关标准的建议	15
十一、其他应予说明的事项	15

《全麦健康夹馅欧包》团体标准

编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

近年来，随着健康饮食理念的深入人心，消费者对食品的健康属性和营养价值提出了更高要求。全麦食品因其低糖、低脂、高纤维的特性，成为市场上备受瞩目的健康食品之一。全麦欧包作为全麦食品的重要代表，不仅保留了全麦的营养成分，还融合了欧式面包的独特风味和口感，满足了现代人对健康与美味的双重追求。在此背景下，全麦健康夹馅欧包项目应运而生，旨在通过创新研发，推出更多元化、更健康的面包产品，满足消费者日益增长的健康饮食需求。尽管全麦健康夹馅欧包项目具有广阔的市场前景，但在实施过程中仍面临一系列问题，如消费者对全麦产品的口感和品质要求日益提高，如何在保证健康属性的同时，提升产品的口感和品质，成为标准项目需要解决的关键问题。

因此，开展全麦健康夹馅欧包标准的研制。全麦健康夹馅欧包项目的实施，对于推动健康食品产业的发展、满足消费者健康饮食需求具有重要意义。首先，项目有助于提升全麦食品的市场认知度和接受度，促进健康饮食理念的普及和传播。通过创新研发和生产高品质的全麦健康夹馅欧包，可以满足消费者对健康、美味、便捷食品的需求，提高生活品质。其次，项目有助于推动烘焙行业的转型升级和高质量发展。通过引入先进的生产技术和理念，提升产品的品质和口感，打造具有差异化竞争优势的全麦健康夹馅欧包品牌，可以带动整个烘焙行业的进步和发展。最后，项目还具有显著的社会效益和经济效益。通过满足消费者的健康饮食需求，提高人们的健康水平和生活质量；同时，项目的成

功实施也可以为企业带来可观的经济效益,推动地方经济的繁荣和发展。

(二) 编制过程

为使本标准在全麦健康夹馅欧包市场管理工作中起到规范信息化管理作用,标准起草工作组力求科学性、可操作性,以科学、谨慎的态度,在对我国现有全麦健康夹馅欧包市场相关管理体系文件、模式基础上,经过综合分析、充分验证资料、反复讨论研究和修改,最终确定了本标准的主要内容。

标准起草工作组在标准起草期间主要开展工作情况如下:

1、项目立项及理论研究阶段

标准起草组成立伊始就对国内外全麦健康夹馅欧包相关情况进行了深入的调查研究,同时广泛搜集相关标准和国外技术资料,进行了大量的研究分析、资料查证工作,确定了全麦健康夹馅欧包市场标准化管理中现存问题,结合现有产品实际应用经验,为标准起草奠定了基础。

标准起草组进一步研究了全麦健康夹馅欧包需要具备的特殊条件,明确了技术要求和指标,为标准的具体起草指明了方向。

2、标准起草阶段

在理论研究基础上,起草组在标准编制过程中充分借鉴已有的理论研究和实践成果,基于我国市场行情,经过数次修订,形成了《全麦健康夹馅欧包》标准草案。

3、标准征求意见阶段

形成标准草案之后,起草组召开了多次专家研讨会,从标准框架、标准起草等角度广泛征求多方意见,从理论完善和实际应用多方面提升标准的适用性和实用性。经过理论研究和方法验证,起草组形成了《全麦健康夹馅欧包》(征求意见稿)。

（三）主要起草单位及起草人所做的工作

1、主要起草单位

协会、企业等多家单位的专家成立了规范起草小组，开展标准的编制工作。

经工作组的不懈努力，在 2024 年 9 月，完成了标准征求意见稿的编写工作。

2、起草人所做工作

广泛收集相关资料。在广泛调研、查阅和研究国际标准、国家标准、行业标准的基础之上，形成本标准草案稿。

二、标准编制原则和主要内容

（一）标准编制原则

本标准依据相关行业标准，标准编制遵循“前瞻性、实用性、统一性、规范性”的原则，注重标准的可操作性，本标准严格按照《标准化工作指南》和 GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的要求进行编制。标准文本的编排采用中国标准编写模板 TCS 2009 版进行排版，确保标准文本的规范性。

（二）标准主要技术内容

本标准报批稿包括 8 个部分，主要内容如下：

1 范围

本文件规定了全麦健康夹馅欧包的术语和定义、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于全麦健康夹馅欧包的生产检验活动。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

GB 5009.120 食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

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 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定

GB 5420 食品安全国家标准 干酪

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范

GB/T 14215 番茄酱罐头质量通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB/T 20981 面包质量通则

GB/T 21924 谷朊粉

GB/T 22474 果酱

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

LS/T 3244 全麦粉

SB/T 10379 速冻调制食品

SB/T 10753 沙拉酱

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

欧包 european bread

是一种以酵母发酵为基础，通常使用高筋面粉制作的松软、外脆内嫩的面包。

4 基本要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 全麦粉应符合 LS/T 3244 的有关要求。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的有关要求。

4.1.3 谷物粉、薯物粉、果蔬、果蔬制品应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的有关要求。

4.1.4 蛋、蛋制品应符合 GB 2749 的有关要求。

4.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的有关要求。

4.1.6 坚果与籽类食品应符合 GB 19300 的有关要求。

4.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的有关要求。

4.1.8 乳粉应符合 GB 19644 的有关要求。

4.1.9 奶油应符合 GB 19646 的有关要求。

- 4.1.10 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的有关要求。
- 4.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的有关要求。
- 4.1.12 干酪应符合 GB 5420 的有关要求。
- 4.1.13 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 的有关要求。
- 4.1.14 果酱应符合 GB/T 22474 的有关要求。
- 4.1.15 速冻调制食品应符合 SB/T 10379 的有关要求。
- 4.1.16 橄榄油、油橄榄果渣油应符合 SB/T 10379 的有关要求。
- 4.1.17 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的有关要求。

4.2 食品添加剂要求

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的有关要求。

4.3 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生应符合GB 8957、GB 14881的有关要求。

5 技术要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	感官要求
形态	完整，丰满，无黑泡或明显焦斑，形状与品种造型相符
色泽	色泽均匀、正常，具有产品应有的色泽特征
组织状态	细腻，有弹性，气孔均匀，纹理清晰
滋味、气味、口感	符合产品应有的滋味和口感，无异味
杂质	正常视力无可见的外来异物

5.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分 g/100g	≤70.0
酸度 °T	≤6.0
比容 mL/g	≤7.0
酸价（以脂肪计）（KOH） mg/g	≤5
过氧化值（以脂肪计） g/100g	≤0.25
铅（以Pb计） mg/kg	≤0.5
脂肪 g/100g	≤10.0
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 μg/kg	≤1000
磷酸盐 g/kg	≤15.0
山梨酸 g/kg	≤1.0
脱氢乙酸	≤0.5

项目	指标
g/kg	
丙酸 g/kg	≤ 2.5

5.3 微生物指标

5.3.1 微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 CFU/g	5	2	10^4	10^5
大肠菌落 CFU/g	5	2	10	10^2
注1: 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为指标可接受水平的限量; M为指标的最高安全限量值。 注2: 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。				

5.3.2 致病菌指标应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌指标

项目	采样方案及限量			
	n		n	
沙门氏菌 /25g	5	0	0	-

项目	采样方案及限量			
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	100	1000
霉菌 CFU/g	≤150			
注1: 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为指标可接受水平的限量; M为指标的最高安全限量值。 注2: 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。				

5.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官试验

感官试验应将样品置于白瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口后品尝滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

水分检验应按GB 5009.3规定的方法执行。

6.2.2 酸度

酸度检验应按GB/T 20981规定的方法执行。

6.2.3 比容

比容检验应按GB/T 20981规定的方法执行。

6.2.4 酸价

酸价检验应按GB 5009.229规定的方法执行。

6.2.5 过氧化值

过氧化值检验应按GB 5009.227规定的方法执行。

6.2.6 铅

铅检验应按GB 5009.227规定的方法执行。

6.2.7 脂肪

脂肪检验应按GB 5009.6规定的方法执行。

6.2.8 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

脱氧雪腐镰刀菌烯醇检验应按GB 5009.111规定的方法执行。

6.2.9 磷酸盐

磷酸盐检验应按GB 5009.256规定的方法执行。

6.2.10 山梨酸

山梨酸检验应按GB 5009.28规定的方法执行。

6.2.11 脱氢乙酸

脱氢乙酸检验应按GB 5009.121规定的方法执行。

6.2.12 丙酸

丙酸检验应按GB 5009.120规定的方法执行。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

菌落总数检测应按GB 4789.2规定的方法执行。

6.3.2 大肠菌落

大肠菌落检测应按GB 4789.3规定的方法执行。

6.3.3 沙门氏菌

沙门氏菌检测应按GB 4789.4规定的方法执行。

6.3.4 金黄色葡萄球菌

金黄色葡萄球菌检测应按GB 4789.10规定的方法执行。

6.3.5 霉菌

霉菌检测应按GB 4789.15规定的方法执行。

6.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应按JJF 1070规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.2 组批

以同一配料、同一生产工艺、同一规格的产品为一批。

7.3 抽样

应按GB/T 2828.1计数抽样检验程序一次性抽样方案的规定进行，检验水平为II，合格质量水平（AQL）应取2.5，根据表5抽取样本。

表 5 抽样数量及判定

批量数	样品数	接收数（Ac）	拒收数（Re）
26~50	8	1	2
51~90	13	2	3
91~150	20	3	4
151~280	32	5	6
281~500	50	7	8
501~1200	80	10	11
注：批量数26件以下时应全数检验。			

7.4 出厂检验

本产品出厂前，应由工厂的品质部门按本文件规定逐批进行检验，检验合格后，附有（或加贴、印刷）质量合格证的产品方可出厂。

7.5 型式检验

7.5.1 型式检验应委托国家认可的质量监督检验机构进行。

7.5.2 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 新产品的试制鉴定时；
- 产品原料、工艺有较大改变，可能影响质量时；
- 正常生产时，每年进行周期性检验；
- 产品停产半年之后，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

7.6 判定规则

7.6.1 检验项目（见表6）全部符合本文件，判定为合格品。

7.6.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

表6 检验项目

序号	检验内容			检验方式	
	检验项目	技术要求	试验方法	出厂检验	型式检验
1	感官要求	5.1	6.1	√	√
2	理化指标	5.2	6.2	—	√
3	微生物指标	5.3	6.3	√	√

序号	检验内容			检验方式	
4	净含量及允许短缺量	5.4	6.4	√	√
注：“√”为必检项目，“—”为可选项目。					

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 产品销售包装上应有食品标签，食品标签标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装应采用复合食品包装袋、PET 瓶和纸盒，食品用塑料包装材料应符合 GB 4806.7 的要求，复合食品包装袋应符合 GB 4806.13 的要求，纸质包装材料应符合 GB 4806.8 的要求，包装严密、牢固、耐压，不应有破损、泄漏。

8.2.2 产品外包装可使用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求，封口牢固、平整。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生，运输过程中应注意防晒、雨淋及挤压，不应与有害、有毒、有异味物品混装混运。

8.3.2 装卸时不应抛掷，应轻搬、轻放，按箱子箭头标志堆放。

8.4 贮存

产品应贮存在0~5℃、冷冻产品贮存在-18℃的清洁、卫生的成品库中，并离地离墙存放。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

三、主要试验和情况分析

结合国内外的行业测试标准和企业内部工厂管控的项目进行要求规定和试验验证。

四、标准中涉及专利的情况

无

五、预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况

全麦健康夹馅欧包企业规范运营，在国际市场上有机会与其他各国（相关）企业竞争。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

七、重大意见分歧的处理依据和结果

标准制定过程中，未出现重大意见分歧。

八、标准性质的建议说明

本标准为团体标准，供社会各界自愿使用。

九、贯彻标准的要求和措施建议

无。

十、废止现行相关标准的建议

本标准为首次发布。

十一、其他应予说明的事项

无。