

# 《“冻转鲜” 糕点生产技术规范》

## 编制说明

团标起草组

二〇二五年三月

## 一、工作简况

### （一）任务来源

根据 2025 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，中国中小商业企业协会决定立项并联合山西众禾壹心集团有限责任公司等相关单位共同制定《“冻转鲜”糕点生产技术规范》团体标准。于 2025 年 2 月 28 日，中国中小商业企业协会发布了《“冻转鲜”糕点生产技术规范》团体标准立项通知，正式立项。为响应市场需求，需要制定完善的“冻转鲜”糕点生产技术规范标准，对生产过程进行管理，满足市场质量提升需要。

### （二）编制背景及目的

冻转鲜是一种创新的烘焙技术，通过将烘焙食品在冷冻状态下进行加工和保存，然后在需要时进行解冻，从而提供新鲜、便捷的烘焙产品。“冻转鲜”技术的应用，不仅提升了产品品质，还有效解决了传统甜品在仓储和运输上的限制，实现了快速解冻、即时享用的便利性。

“冻转鲜”糕点的出现，得益于冷冻技术的进步、供应链与物流的发展，以及消费需求的变化。随着急速冷冻技术的成熟，冷冻糕点能够在保存过程中最大限度地锁住水分，减少冰晶对糕点质感的影响，解冻后仍能保持接近新鲜的口感。同时，食品配方的优化和添加剂的改良使得糕点在冷冻后复原性更强。随着冷链物流体系的完善，冷冻食品能够跨越地域限制，实现全国甚至国际范围内的长途运输，确保品质的稳定和延长保质期。现代消费者对便捷高效的生活方式需求不断增强，冷冻糕点作为一种方便解冻后即可食用的产品，满足了这一

需求，并且降低了食品浪费。与此同时，连锁烘焙品牌、咖啡店等商家也开始采用这种模式，通过集中化生产和标准化流程，降低了人工成本并提高了生产效率。此外，冷冻糕点还适应了电商和新零售的兴起，方便消费者在线购买，推动了其市场扩展。总的来说，冷冻技术的创新和现代供应链的完善，结合消费者对便捷、高品质食品的需求，推动了“冻转鲜”糕点的流行，并为行业带来了新的商业机会。

随着消费者生活节奏的加快和对烘焙食品品质要求的提升，大烘焙时代已经悄然来临。在这一背景下，“冻转鲜”产品以其产品多样、方便快捷、品质均一、层次丰富等诸多特点，在烘焙市场中占据了越来越多的市场份额，为中国烘焙行业注入了新的活力和强劲增长动力。

### （三）编制过程

#### 1、项目立项阶段

“冻转鲜”糕点的质量直接关系到消费者的口感体验和食品安全。冷冻技术、配方调整、保鲜处理等环节都需要标准化操作，以确保产品的稳定性和高质量。如果没有明确的技术规范，各个生产企业可能因工艺不一致、原料选择不同而导致糕点质量参差不齐，影响消费者的信任度。通过制定技术规范，能够确保产品的质量一致性，让消费者每次购买都能获得相似的口感体验。

冷冻糕点通常是经过冷链运输及长时间储存的，因此在生产过程中需要特别注意卫生、微生物控制等方面的要求。没有规范的生产标准，可能会导致生产过程中不规范的操作或卫生问题，进而引发食品安全隐患。通过制定标准，可以明确食品生产过程中的关键控制点，确保产品符合国家和行业的食品安全要求，保护消费者健康。

随着冷冻糕点市场的快速发展，行业竞争愈加激烈，生产企业参差不齐。在这种情况下，行业缺乏统一的技术规范可能导致低质量产

品的出现，影响整个市场的健康发展。团体标准的制定能够促进行业的规范化，推动企业之间的技术交流与合作，引导整个行业朝着高品质、可持续发展的方向前进。

规范化的生产标准能够帮助企业明确生产流程、技术要求和质量标准，避免在生产过程中出现浪费和资源浪费。此外，通过标准化生产，企业可以提高生产效率，降低生产成本，从而在市场中获得更大的竞争力。

标准的制定不仅有助于现有生产工艺的规范化，还能为未来技术创新和新产品的研发提供指导框架。随着冷冻技术、食品配方和保存技术的不断进步，标准可以为企业提供参考依据，推动行业持续创新与提升。

《“冻转鲜”糕点生产技术规范》团体标准的制定，能够提高产品质量与一致性，保障食品安全，推动行业规范化，提升生产效率，并推动技术创新，对于提升整个行业的水平和市场竞争力至关重要。

目前，无“冻转鲜”糕点生产技术规范标准，有 GB/T 23812-2009《糕点生产及销售要求》、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 8957-2016《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》等糕点生产的通用规范标准。

山西众禾壹心集团有限责任公司向中国中小商业企业协会提交了《“冻转鲜”糕点生产技术规范》团体标准的制订申请，并于 2025 年 2 月 28 日正式立项。

在标准制定过程中，坚持以国内行业发展的动向为研究基础，对“冻转鲜”糕点生产技术提出规范化的要求，并结合实际应用，制定切实可行的标准。

《“冻转鲜”糕点生产技术规范》团体标准的发布实施，能有效指

导“冻转鲜”糕点的生产和检验，有利于提高该类产品的质量水平，保障质量监督部门的有效监管，满足市场及环境需求。对相关企业管理水平的提升、科技成果认定及今后类似技术的研发具有重要意义。

## 2、理论研究阶段

标准起草组成立伊始就“冻转鲜”糕点生产技术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，确定了标准的制定原则，结合现有产品实际应用经验，为标准的起草奠定了基础。

标准起草组进一步研究了“冻转鲜”糕点生产的工艺流程和技术特点和技术性能管控指标，明确了要求和指标，为标准的具体起草指明方向。

## 3、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，经过数次修改，形成了《“冻转鲜”糕点生产技术规范》标准草案稿。形成标准草案稿之后，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，从理论完善和实践应用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，明确和规范“冻转鲜”糕点生产技术规范的技术要求。起草组形成了《“冻转鲜”糕点生产技术规范》（征求意见稿）。

## 4、征求意见阶段

于2025年3月，标准由中国中小商业企业协会标准化工作委员会通过全国团体标准信息平台面向全社会进行公开征求意见。同时由标准编制小组进行定向征求意见。

## （四）主要起草单位及起草人所做的工作

## 1. 主要起草单位

中国中小商业企业协会、山西众禾壹心集团有限责任公司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 2025 年 3 月，完成了标准征求意见稿的编写工作。

## 2、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，形成本标准征求意见稿。本标准的制定引用的标准如下：

GB/T 1355	小麦粉	
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
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 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 5420	食品安全国家标准	干酪
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 8957	食品安全国家标准	糕点、面包卫生规范
GB/T 12140	糕点术语	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 19645	食品安全国家标准	巴氏杀菌乳
GB 19646	食品安全国家标准	稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 23812	糕点生产及销售要求	
GB 25190	食品安全国家标准	灭菌乳
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉

## 二、 标准编制原则和主要内容

## （一）标准制定原则

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，严格按照 GB/T 1.1 最新版本的要求进行编写。

## （二）标准主要技术内容

本标准征求意见稿包括 8 个部分，主要内容如下：

### 1、范围

介绍本文件的主要内容以及本文件所适用的领域。

### 2、规范性引用文件

列出了本文件引用的标准文件。

### 3、术语和定义

GB/T 12140 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

给出了“冻转鲜”糕点的术语解释，为生产后冷冻保存，且解冻后保持其未冷冻前风味的糕点。

### 4、分类

“冻转鲜”糕点按生产工艺分为冰皮类、半熟芝士、马卡龙、慕斯蛋糕、千层、乳酪卷。

### 5、原辅料要求

对“冻转鲜”糕点生产的主要原辅料作出规定。

### 6、生产要求

对“冻转鲜”糕点生产的基本要求、生产技术作出规定。

### 7、标签、运输和贮存

对“冻转鲜”糕点的标签、运输和贮存作出规定。

### 8、信息记录

对“冻转鲜”糕点生产过程的信息记录作出规定。

### （三）主要试验（或验证）情况分析

结合国内外的行业测试和企业内部管控项目进行试验验证。

### （四）标准中涉及专利的情况

不涉及。

### （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

保障“冻转鲜”糕点生产技术的健康发展，提高产品质量。

### （六）在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

符合现行相关法律、法规、规章及相关标准，与强制性标准协调一致。

### （七）重大分歧意见的处理经过和依据

无。

### （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。

《“冻转鲜”糕点生产技术规范》起草组

2025年3月27日