

《凤梨酥团体标准征求意见稿》编制说明

一、项目来源：

根据嘉兴市食品工业协会关于印发《2019年第二批团体标准制订、修订计划》的通知，嘉兴市食品工业协会组织起草工作组负责团体标准《凤梨酥草案稿》的起草工作，并由嘉兴市食品工业协会归口。

二、标准制定工作的目的与意义：

凤梨酥：以小麦粉、凤梨馅料为主要原料，以食用盐、白砂糖、鸡蛋、奶油或植物油等为辅料，添加或不添加食品添加剂，经预处理、制皮、包馅、烘烤等工艺加工而成的烘烤类糕点。

目前我国没有专门的凤梨酥产品的国家标准和行业标准。

通过制定团体标准《凤梨酥》，填补我国凤梨酥的标准方面的空白，有利于促进糕点行业质量控制和行业发展。

三、标准制定工作主要过程：

1、2019年8月20日，在浙江嘉兴召开了《凤梨酥》起草工作组会议。

2、2019年8月21日~9月30日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

3、2019年10月11日，食品工业协会印发了《第二批团体标准制订、修订计划》。

4.2019年10月16日，《凤梨酥》团体标准起草工作组完成了《凤梨酥》工作组讨论稿。

5.2019年10月19日，在嘉兴沙龙国际宾馆召开了起草工作组会议，根据讨论意见修改形成了征求意见稿。

四、标准制定原则：

- 1、保证标准的统一性；
- 2、保持标准的简洁性；
- 3、注意标准的代表性；
- 4、注意标准的充分性；
- 5、注意标准的广泛性；
- 6、注意标准的规范性；

五、标准主要条款说明：

（一）、标准名称：

与嘉兴市食品工业协会关于印发《2019年第一批团体标准制订、修订计划》的通知要求相一致为“凤梨酥”。

（二）、前言部分：

在“前言”中确定由嘉兴市食品工业协会归口，便于标准的咨询服务和相关解释。

（三）、范围：

本标准规定了凤梨酥的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

（四）、规范性引用文件：

在规范性引用文件中，根据凤梨酥的指标和检测方法引用了相关国家标准等。

（五）、术语和定义：

在本标准中，根据凤梨酥行业目前的工艺和配料进行归纳，给出“凤梨酥”的定义。

（六）、技术要求：

1、原辅料要求

根据目前食品行业凤梨酥所用原料确定的，原辅料要求都符合国家标准和行业标准要求。

为满足行业发展要求，还规定了其他原辅料及食品添加剂应符合相应的国家标准和行业标准的要求。

2、感官要求

为该产品提出了符合产品特点的基本要求。

3、理化指标

干燥失重：依据 GB/T 20977-2007 糕点通则中规定的理化要求，并在实际运行中得到验证，制定了此项指标。

脂肪：根据会议讨论意见设立脂肪项目，指标值参考 GB/T 20977-2007。

总糖：依据 GB/T 20977-2007 糕点通则中规定的理化要求，并在实际运行中得到验证，制定了此项指标。

总酸：依据食品行业凤梨酥产品实际检测情况确定。

馅料含量：依据食品行业烧卖产品实际检测情况确定。

馅料中凤梨含量：根据会议讨论意见设立脂肪项目，指标值根据糕点行业实际情况确定。

4、食品安全指标

食品安全指标按GB7099的规定执行。

5、食品添加剂和营养强化剂

应符合GB 2760和GB 14880的规定。

6、净含量

按国家质量监督检验检疫总局令（2005）年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

7、生产加工过程的卫生要求

按GB14881规定执行。

（八）、检验方法：

为了规范凤梨酥指标参数的统一性和作为判断依据，标准文本中列出了各指标的具体检测方法。

（九）、检验规则：

预包装凤梨酥制品每批出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群；散装凤梨酥制品每批出厂检验项目为感官要求。出

厂检验项目全部符合本标准要求，判该批产品为合格产品。出厂检验微生物有一项不符合本标准，直接判断为不合格；微生物以外的项目有一项不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准的规定，判该批产品为不合格品。

型式检验项目全部符合该标准的规定，判为合格品。型式检验项目微生物有一项或其他项目超过两项不符合本标准，直接判断为不合格；微生物以外的项目有不超两项不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍有不符合项，判该批产品为不合格品。

(十)、标签和标志

预包装产品标签应符合 GB 7718和GB 28050等规定。

(十一)、包装：

包装材料和容器应符合国家相关的安全标准和有关规定。

(十二) 运输、贮存

应符合 GB 14881 的规定。

(十三) 销售：

应符合 GB 31621 的规定。

二〇一九年十月二十二日