附件 2

《八宝饭》团体标准（征求意见稿）

编制说明

一、任务来源及工作过程

2018 年 12 月，浙江省食品工业协会受理了《八宝饭》团体标准制修订项目申请。经组织专家召开立项论证会并向社会公示通过，2019 年 4 月，《八宝饭》团体标准正式立项（《关于发布浙江省食品工业协会第三批团体标准立项的公告》，浙食协〔2019〕18 号），并在全国团体标准信息平台进行公告。

为了使团体标准的制定更具科学性、合理性，本着公开、公平、公正的原则，2019 年 11 月，浙江省食品工业协会组织标准起草工作组，相关生产企业，并邀请有关专家在杭州召开《八宝饭》团体标准研讨会，会上对标准及其编制说明草案进行讨论，形成标准修改意见及相应的会议纪要。会后，再经标准起草工作组及相关生产企业修改讨论一致，最终形成对外征求意见稿。

二、标准制定目的

八宝饭是我国的传统名点，是节日和待客的佳品，江南一带尤其盛行。目前市场上共有约 20 个八宝饭品牌，年销量约 500 万盒。随着八宝饭生产 HACCP 控制技术的应用，八宝饭生产企业越来越集中化和规模化，八宝饭生产技术和产品质量更加规范和严格。

然而，目前八宝饭尚无相应国标、行标，市场上八宝饭执行标准参差不齐：有些生产企业采用企标作为产品标准，但因备案周期、各企业执行标准不同，导致市场上八宝饭产品质量参差不齐，监管把控存在一定困难。也有部分企业采用 SB/T10652—2012《米饭、米粥、米粉制品》作为生产依据，但此标准不完全适用于八宝饭产品。因此有必要制定八宝饭团体标准：一来可以弥补目前产品标准的空白，二来可以解决企业更新企标的问题，为八宝饭生产企业提供生产依据，为市场把控八宝饭产品提供质量标准。

总之，标准制定的目的是提高八宝饭质量水平，规范市场秩序，维护消费者权益，促进技术进步，发展社会主义市场经济，为八宝饭生产提供更加科学的生产依据。

团体征求意见稿

三、起草过程

（一）资源配备

《八宝饭》团体标准正式立项后，标准为主起草单位浙江粮午斋食品有限公司于 2019 年 5 月制订了《八宝饭团体标准起草工作实施计划》，分工落实，定人、定工作、定时间进度。为此粮午斋公司还实施了分阶段的计划安排，保证了资料收集、标准研究、技术交流等起草活动的落实开展，从资源上保证《八宝饭》团体标准起草工作顺利进行。

（二）主要工作过程

根据标准起草的一般程序，主要工作过程如下：

1、收集相关标准和资料。收集的标准和资料包括：（1）GB 19295—2011 食品安全国家标准 速冻面米制品；（2）GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包；（3）SB/T 10652-2012《米饭、米粥、米粉制品》；（4）GB/T 20977—2007《糕点通则》；（5）《食品工业基本术语》；（6）相关生产企业标准；（7）全国各地八宝饭相关资料。

2、草案稿的起草。由于八宝饭生产是从家庭作坊走向工业化生产的，全国各地八宝饭生产企业的生产水平参差不齐。在确定标准内容和项目时，采取十分谨慎的态度，充分考虑八宝饭产品执行标准的实际情况，在此基础上反复考虑《八宝饭》团体标准的内容及项目，形成《八宝饭》团体标准的草案稿。

四、标准内容及其编制原则

本标准内容包括：术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存及销售的要求。

本标准的编制原则：1、遵循 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》。2、遵循食品安全国家标准和保护消费者的利益是指标确定的首要原则，同时立足当前八宝饭生产技术现状，代表大众生产技术水平，充分考虑最新技术水平，为未来技术发展提供框架。

五、主要条款说明

1、术语和定义：力求通俗易懂，对八宝饭进行客观和科学的定义。

2、产品分类：主要服从技术指标的表述需要，生产工艺将直接影响产品的最终属性，故根据生产工艺将产品进行区别分类。分类标志明确，概念界定清晰。

团体标准征求意见稿

3、原辅材料要求：为全面规定原辅料质量要求，我们在确定其要求时，尽可能采用产品标准，没有对应产品标准的采用相应的食品安全国家标准。

4、感官要求：由于全国各地生产八宝饭的原料和造型都有所不同，所以其感官要求也是千变万化的，为使标准能够覆盖全国，我们进行了综合考虑，兼顾了不同地区、不同场景特色，在感官项目确定中按检验操作步骤由外到内的顺序进行描述。

5、理化指标：在规定理化指标时，我们从最大限度保证食品安全的角度，尽可能健全各个项目。设立的项目包括：水分、酸价、过氧化值。

（1）水分：该指标值是根据 SB/T 10377-2004《粽子》的情况及相关生产企业八宝饭产品的水分实测值确定的。由于八宝饭和粽子同属于粘稠食品，在蒸煮工艺上区别不大，故参考了粽子产品的水分指标；在此基础上，对不同生产企业 7 批次产品的水分实测值进行比对（表 1），最终确定水分指标为≤60%。

表 1 不同生产企业 7 批次产品的水分实测值

序号	1	2	3	4	5	6	7
水分值（%）	41.9	38.2	56.2	30.1	38.2	51.3	42.6

（2）酸价：该指标值根据 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》，确定为 5mg/g。

（3）过氧化值：该指标值根据 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》，并结合不同生产企业 8 批次八宝饭检测数据（表 2），最终确定为 0.25g/100g。

表 2 不同生产企业 8 批次产品的过氧化值实测值

序号	1	2	3	4	5	6	7	8
过氧化值	0.11	0.01	0.041	0.13	0.035	0.0026	0.0028	0.0026

6、污染物限量

本标准中污染物限量根据 GB 2762 的规定执行。

7、微生物限量

本标准微生物限量根据 GB 19295—2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》中“熟制品的微生物限量”确定。

8、检验规则：为了既满足小企业操作方便，又能满足企业降低抽样风险的目的，我们给出了满足检测项目的基本要求。出厂检验项目确定为感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

征求意见稿

六、采用标准、参考标准情况以及与上级法律法规的关系

在八宝饭团体标准起草时，除了遵循以上编写原则外，我们还参考了（1）SB/T 10377—2004《粽子》；（2）GB/T 20977—2007《糕点通则》；（3）GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》；（4）GB 19295—2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》等。

本标准遵循的上级法律法规和基础标准有《中华人民共和国食品安全法》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 23350《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》等。本标准条款中与我国现行有关法律、法规和强制性安全标准保持一致。

标准起草工作组

2020 年 3 月

ZJFIA征求意见稿