《软谷物酱》团体标准(征求意见稿)

编 制 说 明

一、任务来源

《软谷物酱》团体标准已于2022年8月经广州市南沙区粤港澳标准化与质量发展促进会正式批准立项，项目预计开发周期为2022年9月至2022年12月。广州焙乐道食品有限公司提出制定该项团体标准，本标准由广州市南沙区粤港澳标准化与质量发展促进会归口。本团体标准的主要起草单位是广州焙乐道食品有限公司。

二、目的和意义

中国进入十四五之后，在食品科技方面指出了两个重点的方向：风味和健康双导向，需要从国家工程院到整个行业上下游产业并行的导向，实现研究性成果落地，用科学助力食品产业升级发展。软谷物酱作为食品产品行业的新兴产品，以其独特的风味和高营养值深受消费者喜爱，产品行业发展迅速。但任何一种原料和一种技术在中国市场上的落地，都离不开法律法规方面的知识支撑。为了进一步规范软谷物酱的生产、销售和检验，推进该产业的技术进步，特制定《软谷物酱》团体标准。

通过制定《软谷物酱》团体标准，对于促进此类产品的技术进步、相关技术设备的改造升级、产品质量的提高将发挥积极的作用，对于提升产业规模、促进国内相关产品流通也将发挥重要作用。

三、标准制定原则及主要内容

（一）标准编制原则

1.科学性

本标准的制定充分遵照国内相关法律法规，标准主要内容和各项技术要求科学合理。本标准严格按照 GB/T 1.1-2020 的规定编写，且确保与国家标准、行业标准中的术语和词汇保持一致，采用国家标准中规定的术语和广大用户熟悉的词汇。

2.适用性

本标准旨在满足软谷物酱的标准化技术应用，通过软谷物酱技术要求及试验方法，支撑软谷物酱产品的安全可靠和经济高效。

3.协调性

本标准的协调性是指本标准符合国家的政策，贯彻国家的法律法规，与软谷物酱的相关标准协调一致、衔接配套，符合软谷物酱的技术要求和过程要求。

4.可操作性

本标准的可操作性是指统筹考虑了软谷物酱的特点，尽可能地全面地反映软谷物酱产品特性的各个方面，以及产品特性试验方法的可行性。

（二）标准制订主要依据

GB/T 191　包装储运图示标志

GB 2715　食品安全国家标准 粮食

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 2762-2022　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 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 4789.15　食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.237　食品安全国家标准 食品 pH 值的测定

GB 5009.3　食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5749　生活饮用水卫生标准

GB 7718　食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 28050　食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

QB/T 5756　酸面团

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

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》

（三）本标准的主要内容

本文件编写遵循“统一、协调、简化、优化”标准化原理。在文件的主要结构框架、规范性要素的确定上仔细斟酌。在主要规范性技术要素的选择上进行了重点研究，本文件主要包括以下主要内容：

1.标准的结构

本文件根据目前软谷物酱产品相关的法规制度、标准、规范，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》等相关法规和标准的内容，从软谷物酱的技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等方面构建总体框架。

2.技术要求

文件第 4 章从原辅料要求、感官要求、理化指标、微生物指标、食品添加剂、污染物限量、净含量及允许负偏差要求、生产加工过程的卫生要求等 8 个方面进行规范。

3.试验方法

文件第5章规定了软谷物酱的试验方法，具体包括感官检验、理化指标、微生物指标、污染物指标、净含量试验的具体要求。

4.检验规则

文件第6章规定了软谷物酱的检验规则，包括组批、原辅料检验、抽样方法和数量、出厂检验、型式检验、判定规则的具体要求。

5.标签、标志、包装、规格、运输和贮存

文件第7章规定了软谷物酱的标签、标志、包装、规格、运输和贮存的具体要求。

四、主要工作过程

（一）成立工作组，制定工作计划

立项通知下达后，广州市南沙区粤港澳标准化与质量发展促进会第一时间成立了标准编制工作组，负责项目的指导与具体实施工作。标准编制工作组制定了工作计划并召开了编制组工作人员会议，明确了任务要求，安排了工作进度，为推进项目顺利实施奠定了良好的基础。

（二）开展调研，资料分析、比较和研究

标准编制工作组于2022年9月上旬开展了食品产品行业相关法律法规及标准情况调研工作，收集整理国家、行业法律法规以及软谷

物酱相关资料。在调研中，主要查阅了软谷物酱、食品产品行业相关的标准规范、研究论文，以及与软谷物酱、食品产品行业相关有关的法律法规等重要资料。标准起草工作小组对软谷物酱、食品产品行业相关的法律、法规及相应标准等文件进行了认真的分析、比较和研究。

（三）形成标准草案

标准起草工作小组在广泛调研的基础上，按照标准化、通用化等要求，研究了食品产品的评价要求、评价内容、方法和评价程序，确定了软谷物酱的内容。依据 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》，对《软谷物酱》开展了起草工作，并经过编制组专家多次修改与讨论，于 2022 年 10 月上旬形成了标准草案。

（四）工作组集中工作

2022 年 10 月，标准编制工作组召开了多次工作组会议集中工作，标准编制工作组及相关专家主要成员参加了会议。会议从标准文本框架、内容、格式等方面进行了全面讨论。经过标准编制工作组多次修改，形成了征求意见稿。

五、标准重大分歧意见的处理经过和依据

本文件的制定过程中未出现重大的分歧意见。

六、是否与法律法规强标相协调

本文件的制定过程中比对了 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 5749-2006《生活饮用水卫生标准》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》等相关法律法规和标准规范，并与相关管理规范相协调。

七、作为强制性标准或推荐性标准的建议

建议在本文件通过审定后，尽快作为团体标准发布、实施。

八、贯彻标准的要求措施建议

在文件的后续应用实践过程中，建议做好：

（一）组织宣贯

本文件发布实施后，计划组织软谷物酱标准推广实施，用本文件指导相关人员对标准的学习，促进标准应用，满足软谷物酱产品技术应用的需求。

（二）推广实施

本文件发布后，将通过软谷物酱相关培训进行文件的宣贯，通过广州市南沙区粤港澳标准化与质量发展促进会进行行业企业推广实施。

九、废止现行有关标准的建议

不存在可废除的对应文件。

十、本标准编制说明的附件

无。

《软谷物酱》团体标准起草工作小组

2022 年 10 月