广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准《蛋卷》编制说明

一、编制工作概况

（一）任务来源

为贯彻落实《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家标准化发展纲要》以及《贯彻实施<国家标准化发展纲要>行动计划》有关要求，省市场监督管理局大力推进“湾区标准”体系建设工作，将该项工作列入《广东省市场监管现代化“十四五”规划》。食品文化在粤港澳三地同根同源，为落实国家高质量发展战略及食品安全战略，将安全优质的食品作为食品“湾区标准”研制重点，对满足湾区人民对高品质食品的需求，以及支撑和引领粤港澳大湾区食品产业高质量发展具有现实意义。结合2022年食品“湾区标准”研制计划，《蛋卷》由广东省食品检验所提出，并由广东省粤港澳大湾区标准促进会于2022年11月9日下达《关于<安全基础要求 通则>等36项团体标准立项的通知》（湾促会〔2022〕4号）批准立项。

（二）协作单位

本标准起草单位包括广东省食品检验所、广州质量监督检测研究院、拱北海关技术中心、天祥公证行有限公司、澳门市政署、澳门大学、美心食品有限公司（香港）、嘉顿有

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

限公司、佳英食品有限公司、江门市市场监督管理局、珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司、知美屋食品有限公司、江门市澳新食品有限公司、华嘉食品有限公司、广东省粤港澳大湾区标准促进会。

（三）分工

1. 广东省食品检验所：负责项目的总协调工作，开展实验验证、调研、标准征求意见与意见处理等全面统筹工作。

2. 广州质量监督检测研究院、拱北海关技术中心：负责标准文本的复核、实验验证等工作。

3. 天祥公证行有限公司、澳门市政署、澳门大学、美心食品有限公司（香港）、嘉顿有限公司、佳英食品有限公司、江门市市场监督管理局、珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司、知美屋食品有限公司、江门市澳新食品有限公司、华嘉食品有限公司、广东省粤港澳大湾区标准促进会：负责标准文本的征求意见、样品提供等工作。

（四）起草人

熊含鸿、张佩霞、乐丽华、李南、江蓝蓝、吴洁珊、李鹏、曾菁菁、沈海柳、储长菊、王越、叶欣欣。

二、立项的必要性，拟解决的问题

（一）立项的必要性

根据 GB/T 20980-2021《饼干质量通则》，饼干分为蛋卷、曲奇饼干等 13 类别。数据显示，2017 年我国饼干产量

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

达到 873.6 万吨，同比增长 7.02%。预计十三五期间，我国饼干的产量以 7%-10%左右的速度增长，到 2024 年我国饼干产量将达到 1437 万吨。我国饼干行业经过 10 多年的快速发展，行业年销售额已超过 400 亿元。但是，与发达国家相比，我国人均饼干消费量还有较大差距。随着国民收入的快速增长、消费水平及意识的不断提升，我国饼干行业迎来更为庞大的消费群体，从而面对更广泛的消费需求。

蛋卷是以谷类粉、蛋及蛋制品等为主要原料，经煎烤等工艺制成的饼干，是粤港澳地区特色食品，其风味深受粤港澳大湾区消费者的喜爱。港澳地区生产蛋卷的企业较多，如香港奇华、美心、元朗荣华、圣安娜、德辉、精记、澳门英记、永辉等，以及获得香港 Q 唛认证的珠海元朗食品有限公司。

为满足粤港澳大湾区人民对高品质食品的需求，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展，制定《蛋卷》湾区标准，满足粤港澳大湾区居民对高品质蛋卷的需求具有重要意义。

（二）拟解决的问题

研制《蛋卷》，围绕高品质食品的定义，从原料、质量控制、品质指标、追溯等方面对蛋卷品质提出更高的要求，通过标准引领促进蛋卷生产企业转型升级，加强原料管理，提升工艺水平，促进产业高质量发展。同时，大湾区属于一

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

国两制三法域，食品法规要求不一致，本标准对标国际标准，技术要求同时满足粤、港、澳三地法规和食品安全标准的要求，推进三地食品法规的规则对接，助力构建大湾区市场一体化，让大湾区人民享用更多同线同标同质的优质安全食品。

三、标准框架和内容的确定

（一）编制原则

标准符合《中华人民共和国标准化法》，以及国家标准化管理委员会、民政部发布的《团体标准管理规定》，标准在编制过程中，主要遵循了科学性、可操作性、规范性的原则。

1、科学性。《蛋卷》标准的关键核心要素在于原辅料的质量控制、产品技术要求和标签标识，结合粤港澳三地饮食习惯，选取最科学、最可行的品质指标等技术要求。

2、可操作性。标准规定了《蛋卷》的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求，标准语言表达力求准确、精炼，条理清晰。

3、规范性。编写格式符合 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》的要求。

（二）标准主要内容及框架

本标准界定了蛋卷的术语和定义，规定了技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

溯、管理体系要求等方面的内容。

表 1 标准主要内容及其确定依据

章节	标题	主要技术内容	参考依据
1	术语和定义	明确了本标准所指的蛋卷的术语定义	参考 GB 20980-2021 《饼干质量通则》，结合粤港澳大湾区消费情况、高品质食品要求和企业、市场调研情况
2	技术要求	对蛋卷的原辅料的要求、生产卫生要求、感官要求、品质指标、安全指标、净含量提出了要求	参考 GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB/T 20980-2021《饼干质量通则》、GB 8957-2016 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》等标准结合调研情况和相关文献制定
3	检验方法	对感官要求分析方法，品质指标、安全指标、净含量的检验方法进行了规定	参考 GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB/T 20980-2021《饼干质量通则》及《食品安全国家抽检细则》制定
4	检验规则	包括抽样、出厂检验、型式检验、判定规则等要求	参考 GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB/T 20980-2021《饼干质量通则》等制定
5	标签标识	规定产品的标签标识问题	参考 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、香港《食物及药物(成分组合及标签)规 例》、澳门《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》等制定
6	包装	规定产品的包装要求	参考 GB/T 191《包装储运图示标志》、JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》制定
7	运输和贮存	规定产品运输和贮存的要求	参考 GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB/T 20980-2021《饼干质量通则》、GB 8957-2016 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》等制定
8	产品追溯	规定产品从原料采购到产品销售的所有环节的追溯问题	/
9	管理体系要求	规定生产活动的管理体系认证资质要求	/

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

四、标准有何先进性或特色性

《蛋卷》是为了满足粤港澳大湾区食品行业的高质量发展需求，经粤港澳大湾区利益相关方共商制定的高品质食品团体标准。其先进性和特色性如下:

1.蛋卷不得添加防腐剂;

2.小麦粉除湿面筋含量外，其余指标应符合 GB/T 1355 精制粉的规定;白砂糖应符合 GB/T 317 的一级及以上规定;蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定;食用植物油应符合 GB 2716 的规定;食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定;奶油应符合应符合 GB 19646 的规定;

3.结合调研情况、实验验证、文献研究等情况，品质指标如酸价和过氧化值等指标设定严于国家标准的指标限值，新增蛋白质和蔗糖指标;

4.安全指标以指标从严为原则，选取食品安全国家标准和香港、澳门法律法规中最严格的限量，涵盖污染物、微生物、真菌毒素和食品添加剂，以及其他危害人体健康的物质;

5.出厂检验项目或型式检验项目如有一项不合格时，判为不符合本文件的规定;

6.规定应建立产品信息化追溯系统，确保产品从原料采购到产品销售的所有环节都可以进行有效追溯;

7.在标准中提出生产活动应获得相应的食品安全管理体系或危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证，确保高品质食品生产者主动提高生产过程的管理保证产品品质。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

五、标准调研、研讨、征求意见及邀请粤港澳三地专家审定的情况

（一）成立标准起草小组，制定工作方案

2022 年 2 月，成立标准起草小组，制定标准编制工作方案和进度安排表。

（二）收集相关资料，起草标准

2022 年 2 月-3 月，起草小组广泛收集蛋卷在内地、香港和澳门地区的标准化相关资料，并根据《粤港澳大湾区高品质食品标准研制规范》要求起草标准大纲，于 2022 年 5 月完成标准草案起草工作。随即开展标准调研及多轮内部讨论和修改工作。

（三）开展标准调研

2022 年 5-9 月标准调研阶段，与美心食品有限公司（香港）、知美屋食品有限公司、江门市澳新食品有限公司、珠海元朗食品有限公司、佳英食品有限公司、嘉顿食品有限公司等 6 家蛋卷生产企业通过线上或线下的方式开展标准调研工作，并后续保持紧密的联系。通过与生产企业沟通，标准起草组更深入地了解到目前蛋卷生产的情况，同时征求生产企业对标准初稿的意见并针对标准设定的各项指标进行讨论。

（四）标准研讨过程

成立《蛋卷》起草组后，起草组根据整理分析的标准文献资料初步拟定本标准原辅料要求、品质指标的限值、体系

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

认证、判定规则等内容，完成标准初稿的起草工作。根据高品质食品要求、企业意见和数据检测情况，起草组召开多次研讨会，商讨相关品质指标的取舍及限量，一是与江门市澳新食品有限公司针对蛋卷的原辅料要求、食品添加剂使用要求及品质指标等进行了讨论。针对食品添加剂，江门市澳新食品有限公司表示蛋卷在生产过程中可以不使用防腐剂，但需要使用抗氧化剂达到防治油脂酸败的效果。二是标准立项会上评审专家提到蛋卷属于粤港澳三地的特色食品，标准需要征求粤港澳三地企业的意见，指标的设定要体现蛋卷的产品特色和高品质。

（五）标准征求意见情况

一是邀请广州质量监督检测研究院、拱北海关技术中心作为复核机构，对标准文本、产品检测、品质指标制定情况进行复核，并出具复核报告；二是书面征求中国标准化研究院农业食品所、南京市食品药品监督检验院等 18 家专业技术机构对标准的意见建议，尤其邀请澳门市政署、澳门大学、天祥公证行有限公司（香港）就标准在港澳地区的适用性提出意见建议；三是 11 月 16 日-12 月 16 日在网上进行为期 30 天的公开征求意见。以上共收到 18 家机构提出 38 条意见建议。经起草组研究和讨论，采纳 16 条，部分采纳 1 条，不采纳 16 条，解释说明 1 条，其余 4 条为无意见。详细《征求意见汇总处理表》见附件 1，复核报告见附件 2。起草组

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

根据复核结果和征求意见，对标准进行相关修改补充，形成标准送审稿、编制说明和其他相关送审文件。

（六）重大意见分歧处理情况

标准研制过程中未出现重大分歧意见。

（七）技术审查会情况

广东省粤港澳大湾区标准促进会于 2022 年 12 月 30 日以线上线下相结合的会议形式，组织召开了标准技术审查会，专家组听取了起草组的汇报，审阅了《蛋卷》标准文本及相关材料，经讨论与质询形成技术审查意见（审查意见表见附件 6），最终专家一致同意该标准通过技术审查，标准文本需按专家组的意见修改后按相关程序报批（专家评审会意见汇总表及处理结果见附件 7）。

六、标准中技术指标的确定依据及与国际、国家、行业、其他省同类标准技术内容的对比情况

1. 术语和定义

以谷类粉（和/或豆类、薯类粉）、蛋及蛋制品等为主要原料，添加或不添加糖、油脂等其他配料，经调浆、浇注或挂浆、烘烤制成的饼干。

确定依据：高品质蛋卷的定义参考 GB 20980-2021 《饼干质量通则》，结合粤港澳大湾区消费情况、高品质食品要求和企业、市场调研情况和文献资料研究情况确定。

2. 原辅料要求

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

小麦粉除湿面筋含量外，其余指标应符合 GB/T 1355 精制粉的规定；白砂糖应符合 GB/T 317 的一级及以上规定；蛋及蛋制品应符合 GB 2749 的规定；食用植物油应符合 GB 2716 的规定；食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定；奶油应符合应符合 GB 19646 的规定；食品添加剂要求产品生产加工过程中不添加防腐剂；其他原辅料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

确定依据：蛋卷的生产原料普遍包括小麦粉、白砂糖及油脂。在蛋卷的配料表中，小麦粉和白砂糖位置靠前，结合企业调研、文献研究情况和高品质食品的内涵，对小麦粉、白砂糖、食品添加剂提出了更高的要求，小麦粉除湿面筋含量外，其余指标应符合 GB/T 1355 精制粉的规定，这是因为湿面筋含量主要与用途相关，不同的湿面筋含量适于不同的加工用途，如含量高的适合制作面包，含量低的适合制作蛋糕和饼干，含量中等的适合制作馒头、面条等，湿面筋含量与小麦粉品质并无关联，含量高并不代表质量好；白砂糖应符合 GB/T 317 的一级及以上规定，食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定；奶油应符合应符合 GB 19646 的规定；食品添加剂要求产品生产加工过程中不添加防腐剂；其他原辅料应符合相应标准和有关规定。

3. 感官要求

主要参考 GB/T 20980-2021《饼干质量通则》、GB

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

7100-2015《食品安全国家标准 饼干》以及相关国家标准、行业标准、地方标准和企业标准，通过色泽、形态与组织、滋味、口感和杂质规定了蛋卷的感官特点。

4.品质指标

品质指标是高品质食品标准的核心指标，为确保该指标设定合理，项目组做了充分的资料收集、标准比对、实地调研及实验检测等工作。选取市面上 26 款蛋卷进行检测（见附件 3），共检测 31 批次，其中 17 款，20 批次符合本标准的要求，产品符合率为 64.52%。同时起草单位与复核单位选取 4 家生产企业 6 款蛋卷产品共 8 批次做验证对比实验，实验结果表明除个别数据异常外，其余数据均较稳定（见附件 4）。可见，在国内市场有且只有部分产品能够达到本标准要求，且比例合理，能够引领行业高质量发展。

（1）酸价和过氧化值

油脂在饼干中的作用包括便于加工,增加营养、增添风味、保持形态、形成不同质地等。而蛋卷在生产过程中会加入油脂赋予产品独有的风味，其含油脂量较高。富含油脂的食品,在加工储存过程中因高温、酸、碱或酶的作用,油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成不稳定的氢过氧化物,并进一步分解为醛、酮、酸等并呈现刺激性气味,即俗称的“哈喇味”或“酸败味”,发生油脂酸败。油脂酸败会引起食品品质下降,影响食品安全,但食品酸败初期不易被发现。虽然轻微的氧化酸败不会影响人体健康,但长期食用,会对身体造成潜

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

在危害,诱发肠胃不适、腹泻、损害肝脏,且酸败过程产生的过氧化物和自由基等会导致人体衰老、肿瘤、心血管疾病等的发生。酸价和过氧化值是评价油脂氧化、酸败的质量指标,一般通过测定饼干中油脂的酸价和过氧化值来判断饼干质量和变质程度。

酸价主要反映油脂水解酸败的程度。油脂在酸败过程中会产生游离脂肪酸，脂肪酸可进一步氧化成醛酮类化合物，从而危害人体健康。游离脂肪酸含量越少，酸价越小，油脂的品质越高，新鲜度和精炼程度越好；反之，酸价越高，油脂的品质越差，可引起人体肠胃不适，甚至出现恶心、呕吐、腹泻并且损害肝脏功能。

过氧化值是油脂初期氧化酸败的重要指标，主要反映油脂在储藏过程中的品质变质情况。油脂氧化酸败可产生一些小分子物质如自由基，自由基可进一步氧化产生氢过氧化物，易分解成醛、酮、有机酸和多种双官能团的氧化物。长期食用过氧化值超标的油脂，可导致动脉硬化、心肌梗死及促进心血管疾病等慢性病的发展。过氧化值越高，油脂酸败越厉害。

本标准在参考 GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》的基础上，结合标准比对结果（见表 2 和表 4）、企业调研情况和检测情况，对酸价和过氧化值提出了更严格的要求，本标准设定酸价（以脂肪计）（KOH）的限值为≤4.0mg/g；过氧化值（以脂肪计）的限值为≤0.20g/100g。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

为体现酸价和过氧化值指标设定的科学合理性，一是收集 2021-2022 年蛋卷抽检数据进行分析（见附件 5），其中酸价项目共检测 167 批次，过氧化值项目共检测 167 批次，酸价检测范围值为 0.02 mg/g -4.9 mg/g，符合率 97.60%，过氧化值检验范围值为 0.0075 g/100 g- 1.4 g/100 g，符合率 91.62%；二是选取了市场销售符合本标准定义要求的 11 款 15 批次蛋卷产品进行验证实验，酸价结果范围 0.307mg/g-3.767 mg/g，15 批次蛋卷产品均符合要求，符合率为 100%，详见表 3；过氧化值结果范围 0.0324-0.0751 g/100g ，15 批次蛋卷产品均符合要求，符合率为 100%，详见表 5。

表 2　蛋卷中酸价标准比对情况

序号	标准	酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）
1	GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》	≤5
2	GB/T 20980-2021《饼干质量通则》	/
3	本标准	≤4

表 3　蛋卷中酸价项目检测情况

序号	品牌	酸价	产品数（款）	数量（批次）	不符合产品数（款）
1	十月初五	0.307-3.767mg/g	1	4	0
2	元朗		2	3	0
3	美心		2	2	0
4	英记		2	2	0
5	奇华		1	1	0
6	葡记		1	1	0
7	广州酒家		1	1	0
8	京东京造		1	1	0
合计			11	15	0

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

表 4　蛋卷中过氧化值标准比对情况

序号	标准	过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）
1	GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》	≤0.25
2	GB/T 20980-2021《饼干质量通则》	/
3	本标准	≤0.20

表 5　蛋卷中过氧化值项目检测情况

序号	品牌	过氧化值	产品数（款）	数量（批次）	不符合产品数（款）
1	十月初五	0.0324-0.0751g/100g	1	4	0
2	元朗		2	3	0
3	美心		2	2	0
4	英记		2	2	0
5	奇华		1	1	0
6	葡记		1	1	0
7	广州酒家		1	1	0
8	京东京造		1	1	0
合计			11	15	0

（3）水分

水分含量是影响食品品质的重要因素，水分含量的高低，与微生物生长繁殖、酶反应等一系列生物化学反应速率存在密切关系。合理控制食品水分含量，有利于抑制微生物生长繁殖，降低食物内酶促褐变等一系列生物化学反应的速率，保证食品在贮存过程中的品质，延长食品的保质期。根据标准比对结果（见表 6）、企业调研情况和检测情况，本标准设定该项目限值为≤4.0%。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

为体现水分指标设定的科学合理性，选取了市场销售符合本标准定义要求的 26 款 31 批次蛋卷产品进行验证实验，水分结果范围 0.74%-6.40%，其中 2 批次蛋卷产品不符合设定值的要求，29 批次蛋卷产品符合要求，符合率为 93.55%，详见表 7。

表 6　蛋卷中水分标准比对情况

序号	标准	水分/%
1	GB/T 20980-2021《饼干质量通则》	≤4
2	本标准	≤4

表 7　蛋卷中水分项目检测情况

序号	品牌	水分	产品数（款）	数量（批次）	不符合产品数（款）
1	十月初五	0.74-6.40%	1	4	0
2	元朗		2	3	0
3	美心		2	2	0
4	英记		2	2	0
5	奇华		1	1	0
6	葡记		2	2	0
7	广州酒家		1	1	0
8	京东京造		1	1	0
9	比比赞		1	1	0
10	康师傅		1	1	0
11	九龙港品		1	1	0
12	卡曼		1	1	0
13	臻味源		2	2	0
14	嘉之惠		2	2	0

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

15	广御园		2	2	1
16	鼎盈		2	2	0
17	联和		1	1	0
18	味滋源		1	1	1
总计			26	31	2

（4）碱度

根据标准比对结果（见表 8）和企业调研情况，本标准设定该项目限值为≤0.3%。

表 8　蛋卷中碱度标准比对情况

序号	标准	碱度（以碳酸钠计）/%
1	GB/T 20980-2021《饼干质量通则》	≤0.3
2	本标准	≤0.3

（5）蛋白质

蛋白质是人体必需的营养物质，在日常生活中需要注重高蛋白质食物的摄入。根据企业调研情况和检测情况，新增蛋白质指标，本标准设定该项目限值为≥6.0 g/100g。

为体现蛋白质指标设定的科学合理性，选取了市场销售符合本标准定义要求的 26 款 31 批次蛋卷产品进行验证实验，蛋白质实验结果范围为 2.85g/100g-9.50g/100g，其中 2 批次蛋卷产品不符合设定值的要求，29 批次蛋卷产品符合要求，符合率为 93.55%，详见表 9。

表 9　蛋卷中蛋白质项目检测情况

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	品牌	蛋白质	产品数（款）	数量（批次）	不符合产品数（款）
1	十月初五	2.85-9.50g/100g	1	4	0
2	元朗		2	3	0
3	美心		2	2	0
4	英记		2	2	0
5	奇华		1	1	0
6	葡记		2	2	0
7	广州酒家		1	1	0
8	京东京造		1	1	0
9	比比赞		1	1	1
10	康师傅		1	1	0
11	九龙港品		1	1	0
12	卡曼		1	1	1
13	臻味源		2	2	0
14	嘉之惠		2	2	0
15	广御园		2	2	0
16	鼎盈		2	2	0
17	联和		1	1	0
18	味滋源		1	1	0
总计			26	31	2

（6）蔗糖含量

高盐、高糖、高脂等不健康饮食是引起肥胖、心脑血管疾病、糖尿病及其他代谢性疾病和肿瘤的危险因素。合理膳食以及减少每日食用油、盐、糖摄入量，有助于降低肥胖、糖尿病、高血压、脑卒中、冠心病等疾病的患病风险。《中国居民膳食指南 2022》中的准则五为少盐少油，控糖限酒，《健康中国行动（2019-2030 年）》重大行动二：合理膳食行动中提到，在社会层面鼓励消费者减少蔗糖摄入量，科学

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

减少加工食品中的蔗糖含量，在政府层面，政府要加快研究制定标准限制高糖食品的生产销售，加大宣传力度，推动低糖或无糖食品的生产与消费。为了响应《健康中国行动（2019-2030 年）》，根据企业调研情况和检测情况，本标准设定该项目限值为≤30 g/100 g。

为体现蔗糖含量指标设定的科学合理性，选取了市场销售符合本标准定义要求的 26 款 31 批次蛋卷产品进行验证实验，蔗糖含量实验结果范围为 5.16 g/100 g-34.31 g/100 g，其中 9 批蛋卷产品不符合设定值的要求，22 批蛋卷产品符合要求，符合率为 70.97%，详见表 10。

表 10　蛋卷中蔗糖项目检测情况

序号	品牌	蔗糖	产品数（款）	数量（批次）	不符合产品数（款）
1	十月初五	5.16-34.31g/100g	1	4	1
2	元朗		2	3	0
3	美心		2	2	0
4	英记		2	2	2
5	奇华		1	1	0
6	葡记		2	2	0
7	广州酒家		1	1	0
8	京东京造		1	1	0
9	比比赞		1	1	0
10	康师傅		1	1	0
11	九龙港品		1	1	1
12	卡曼		1	1	0
13	臻味源		2	2	0
14	嘉之惠		2	2	0
15	广御园		2	2	2

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

16	鼎盈		2	2	0
17	联和		1	1	0
18	味滋源		1	1	0
总计			26	31	6

（7）钠

《中国居民膳食指南 2022》中的准则五为少盐少油，控糖限酒，其中提到注意隐性盐（钠）问题，少吃高盐（钠）食品。为了响应《中国居民膳食指南 2022》，对蛋卷中的钠含量进行研究，根据相关文献资料、企业调研情况和检测情况（见附件 3），考虑到蛋卷的钠含量本身不高，最终决定不对钠项目提要求。

5.安全指标

安全指标参考《质量安全要求 饼干》。该标准以指标从严为原则，选取食品安全国家标准和香港、澳门法律法规中最严格的限量，涵盖污染物、微生物、真菌毒素和食品添加剂，以及其他危害人体健康的物质，详见附件 8。

七、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

（一）与强制性标准和内地其他标准的关系

与内地有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。本标准依据《食品安全法》《食品安全法实施条例》法律法规要求制定。本标准食品各项指标均满足或严于食品安全国家标准 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

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 29921 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7100《食品安全国家标准 饼干》。

（二）与香港规例、澳门行政法规的关系

本标准与香港、澳门现有的有关法律法规的要求相互协调，无矛盾抵触。本标准食品各项指标均满足或严于香港、澳门现有的有关法律法规的要求，香港特别行政区包括:《食物内有害物质规例》（香港特别行政区第 132AF 章）、《食物内防腐剂规例》（香港特别行政区第 132BD 章）、《食物内染色料规例》（香港特别行政区第 132H 章）《食物内甜味剂规例》（香港特别行政区第 132U 章）、《食物掺杂(金属杂质含量)规例》（香港特别行政区第 132V 章）等规例;澳门特别行政区包括:《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》（澳门特别行政区第 7/2019 号行政法规）、《食品中甜味剂使用标准》（澳门特别行政区第 12/2018 号行政法规）、《食品中真菌毒素最高限量》（澳门特别行政区第 13/2016 号行政法规）、《食品中重金属污染物最高限量》（澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规）、《食品中食用色素使用标准》（澳门特别行政区第 30/2017 号行政法规）等法规。

八、贯彻标准的要求和措施建议

通过依托公众号、追溯平台和网站做好食品“湾区标准”体系宣贯，组织开展座谈、展会和培训等专题活动，加强标准

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

体系建设，加大对标准体系的普及和宣传力度，鼓励生产经营企业积极参与标准的研制，强化标准应用实施，全面提升粤港澳大湾区标准化服务能力和企业标准化水平；综合运用产品认证、体系检查和产品抽检等手段，从源头开始对高品质食品进行有效管控，建立从原料采购、加工、运输到销售及产品标识的全过程高品质食品质量安全监督评价体系，保证高品质食品的质量安全。

九、涉及专利的有关说明

无。

十、其它应予说明的事项

无。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 1

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
征求意见汇总处理表

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
1	4.3	广东省公共卫生研究院 陈少威	无油污，建议修改（细化对“油污”的描述，以提高可操作性）或删除（避免造成误判）。	采纳		已按照建议修改
2	5.1	广东省公共卫生研究院 陈少威	观察其组织结构，“组织结构”是对生物体的描述，用在此处不恰当。	采纳		已按照建议修改
3	全文	佳英食品有限公司 曾菁菁	无建议			
4	全文	中国标准化研究院农业食品所 史波林	无意见			
5	全文	广东粤海水务检测技术有限公司 王樊	无意见			
6	2 规范性引用文件	南京市食品药品监督检验院 江改青	建议:规范性引用文件增加 GB 5009.91，GB/T 20980。	采纳		已按照建议补充

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
7	4.4	南京市食品药品监督检验院 江改青	注:酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品，建议修改为“注:酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油及油脂制品的产品”	不采纳	“酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品”该描述参考《GB 7100 食品安全国家标准 饼干》	
8	6.2.2	南京市食品药品监督检验院 江改青	出厂检验项目包括...建议:明确微生物具体项目。	采纳		已按照建议补充
9	编制说明 五(四)	南京市食品药品监督检验院 江改青	标准研讨过程，建议:补充“2 个厂家产品、总批次不少于 30 批次的代表性样品检验和验证资料”	采纳		已按照建议补充
10	编制说明	南京市食品药品监督检验院 江改青	补充材料，建议:补充 蛋白质、蔗糖含量、钠等指标来源或依据或数据支撑。	采纳		已按照建议补充
11	6.2.2	广东产品质量监督检验研究院 綦艳	此份标准中无微生物限量指标,建议出厂检验取消微生物项目。出厂检验项目包括：感官、净含量、水分。	不采纳	本标准安全指标引用的标准中含有微生物项目	
12	3.1	广东省食品工业研究所有限公司 庄俊钰	“.....不使用防腐剂”提高用词描述的准确性，改为".....不添加防腐剂”	采纳		已按照建议补充
13	4.3	广东省食品工业研究所有限公司 庄俊钰	“形态” “色泽”建议将“形态”和“色泽”的描述整合在一起为“组织形态”，提高标准的规范性描述。	不采纳	感官要求参考 GB/T 20980 饼干质量通则	

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
14	4.5	广东省食品工业研究所有限公司 庄俊钰	建议参考产品的具体分类，注明引用的相关安全标准	采纳		已按照建议补充
15	4.6	广东省食品工业研究所有限公司 庄俊钰	“见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。”建议修改为“预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。	不采纳	根据 GB/T 1.1 中 9.5.4.4.3 要求，起草标准文件时不应规范性引用法律、行政法规、规章和其他政策性文件，也不应普遍性要求符合法规或政策性文件的条款。	
16	参考文献	广东省食品工业研究所有限公司 庄俊钰	参考文献中建议不包含标准，建议将标准移到规范性引用文件中。	不采纳	根据 GB/T 1.1，8.13，参考文献可以是标准化文件	
17	2 规范性引用文件	广东省水产标准技术委员会标准 杨贤庆	引用文件建议增加 GB/T 20980-2021 饼干质量通则和《定量包装商品计量监督管理办法》(国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令)。理由：正文引用了	部分采纳	根据 GB/T 1.1 中 9.5.4.4.3 要求，起草标准文件时不应规范性引用法律、行政法规、规章和其他政策性文件，也不应普遍性要求符合法规或政策性	以按建议补充 GB/T 20980-2021 饼干质量通则

粤港澳大湾区标准早进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
					文件的条款。	
18	4.4 品质指标	广东省水产标准技术委员会标准 杨贤庆	品质指标的规定依据建议在编制说明中详细说明，并提供验证数据	采纳		已按照建议补充
19	4.4 品质指标	广东省水产标准技术委员会标准 杨贤庆	2022.6.1 刚实施的国家标准 GB/T 20980-2021《饼干质量通则》对碱度有规定，本标准不规定的理由应详细说明，如没充足理由可考虑增加。	采纳		已按照建议补充
20	4.5	广东省水产标准技术委员会标准 杨贤庆	应符合 T/GBAS XXXX 的规定，建议改为：应符合 GB7100 和 T/GBAS XXXX 的规定，或者改为：除应符合 GB 7100 外还应符合和 T/GBAS XXXX 的规定。并在第 2 章规范性引用文件中增加 GB 7100 食品安全国家标准 饼干	不采纳	安全指标中引用的标准制定参考的标准中充分考虑了三地与饼干有关的安全指标，其中包含了 GB 7100，且无论是否在标准写上“应符合 GB 7100 的规定”，GB 7100 属于强制性国标，	

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
					企业生产的产品必须得符合 GB 7100 的规定。	
21	4.6	广东省水产标准技术委员会标准 杨贤庆	见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，建议改为：应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定	不采纳	根据 GB/T 1.1 中 9.5.4.4.3 要求，起草标准文件时不应规范性引用法律、行政法规、规章和其他政策性文件，也不应普遍性要求符合法规或政策性文件的条款。	
22	5.3	广东省水产标准技术委员会标准 杨贤庆	安全指标检验，建议改为：安全指标	不采纳	统一表述	
23	5.4	广东省水产标准技术委员会标准 杨贤庆	净含量检验，建议改为：净含量	不采纳	统一表述	
24	编制说明	广东省水产标准技术委员会标准 杨贤庆	建议编制说明详细说明每项指标制定的依据，能提供验证数据的尽量提供	采纳		已按照建议补充

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
25	4.6 净含量	广州检验检测认证集团有限公司 李秀英	见《定量包装商品计量监督管理办法》。“见”表达不明确是否应符合，建议使用明确的用语“应符合”	不采纳	根据 GB/T 1.1 中 9.5.4.4.3 要求，起草标准文件时不应规范性引用法律、行政法规、规章和其他政策性文件，也不应普遍性要求符合法规或政策性文件的条款。	
26	5.3 安全指标检验	广州检验检测认证集团有限公司 李秀英	删除。在对应的安全基础标准中已指定无需重复引用。	不采纳	该条引导标准使用者查阅相应的质量安全要求标准	
27	6.1 抽样	广州检验检测认证集团有限公司 李秀英	“从成品库同批产品的不同部位随机抽取.....”，删除“不同部位”，因为随机抽取已包含对不同部位的要求。	不采纳	强调要从不同部位抽取样品，统一表述。	
28	6.4 判定规则	广州检验检测认证集团有限公司 李秀英	增加是否可以复检的说明。	不采纳	原表述意思为不得复检。	

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
意见采纳说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
29	1 规范性引用文件	江门海关技术中心 王春利	缺少《食物及药物（成分组合及标签）规例》和《供应予消费者之熟食产品标签所应遵守之条件》。	不采纳	根据 GB/T 1.1 中 9.5.4.4.3 要求，起草标准文件时不应规范性引用法律、行政法规、规章和其他政策性文件，也不应普遍性要求符合法规或政策性文件的条款。	
30	全文	广东省冷链协会 李敏华	无意见			
31	2	广东江门中医药职业学院 李拥军	规范性引用文件部分缺少钠的检验方法，规范性引用文件部分增加钠的检验方法 GB 5009.91	采纳		已按照建议补充
32	4.4 品质指标	华南理工大学 陈谷	表 2 中所列品质指标没有脂肪一项，建议增加脂肪品质指标项，体现高品质蛋卷限油的特点	不采纳	目前研究仍不足，缺少足够的基础数据和已有标准作为支撑。	

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
33	4.4 品质指标	华南理工大学 陈谷	蔗糖含量,除了限定蔗糖，其他糖类是否也需考虑，如果糖?	不采纳	《健康中国行动（2019-2030年）》重大行动二：合理膳食行动中提到，在社会层面鼓励消费者减少蔗糖摄入量，科学减少加工食品中的蔗糖含量，在政府层面，政府要加快研究制定标准限制高糖食品的生产销售，加大宣传力度，推动低糖或无糖食品的生产与消费。为了响应《健康中国行动（2019-2030年）》，设蔗糖指标。	
34	3.1	暨南大学 丁郁	煎烤制成的饼干 修改成 烘烤制成的饼干	采纳		已按照建议修改

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
35	4.4	暨南大学 丁郁	增加水分%，为≤4%	采纳		已按照建议修改
36	4.1.1	珠海元朗食品有限公司 杜萍	因为： 小麦粉中的湿面筋含量会影响产品口感：1、当湿面筋含量满足 GB/T 1355 规定的，其制成品为酥脆口感；2、当湿面筋含量满足 LS/T 3208 规定的，其制成品为酥松口感。 这两种口感都符合制品的品质要求，故企业是根据 自己对制品的要求，选用湿面筋含量适合的小麦粉进行生产。 建议改为：小麦粉除湿面筋含量外，应符合 GB/T 1355 精制粉 规定。根据制成品的品质需求，选择符合 GB/T1355 或 LS/T 3208 的湿面筋含量规定。	采纳		已修改

粤港澳大湾区食品行业协会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
37	4.1.4	珠海元朗食品有限公司 杜萍	因为: 1、仅用植物油做制品，无论产品的风味还是口感都 大大逊色于用含有天然奶油(黄油)或其它动物油脂 加工的制品，故只允许使用食用植物油，会降低制品的风味与口感。2、随着消费者追求健康理念，为了满足粤港澳大湾区高品质食品要求，建议不使用氢化油脂或采用氢化工艺制作的油脂(注意：很多消费者误认为起酥油、人造奶油就是氢化油脂，但实际上既有不采用氢化或部分氢化植物油作为原料、不采用氢化生产工艺生产的起酥油与人造奶油，但也有用氢化油作为原料、采用氢化工艺制作的起酥油与人造奶油，这与油脂企业选择的生产加工工艺有关)。 建议改为:采用以奶油(应符合 GB 15196 规定)或食用动物油脂为主要原料，添加或不添加不含反式脂肪酸的非氢化的食用油脂制品。	解释说明	原辅料要求中对食用植物油和食用动物油脂提出的要求并不是需要同时使用植物油和食用动物油脂的意思，而是当在产品中使用这些原辅料时，应遵守相应的规定。	
38	编制说明	粤海广南行有限公司 黄艾武	建议在编制说明中增加品质指标的制定依据	采纳		已按照建议补充

粤港澳大湾区食品标准协会团体标准

附件 2

粤港澳大湾区标准促进会团体标准复核报告

标准名称	《蛋卷》		
主持单位	广东省食品检验所		
复核单位	广州质量监督检测研究院		
复核单位联系人	江蓝蓝	联系电话	18680201567
复核日期	2022.12.14		
复核内容及结果	本标准复核内容为：标准内容是否完整，格式是否统一；是否对原辅料提出了更高的要求；定义、产品细分类是否合理；品质指标是否科学、合理。复核结果为：标准内容完整、格式统一；原辅料要求高；定义、产品细类分类合理；品质指标科学、合理。		
结论	复核通过		

复核人：江蓝蓝　　复核单位（盖章）

广州质量监督检测研究院 检验检测专用章 (7)

附件

蛋卷品质指标测定结果

序号	样品名称	生产商	生产日期	水分（g/100g）	蛋白质（g/100g）	焦糖（g/100g）	钠（mg/100g）
1	美心精致原味鸡蛋卷	美心（香港）有限公司	2022-6-3	1.36	9.64	30.6	237
2	美心原味鸡蛋卷	美心（香港）有限公司	2022-7-18	2.46	9.62	25.4	303
3	元朗原味鸡蛋卷	珠海元朗食品有限公司	2022-5-23	3.08	7.06	32.1	185
4	元朗蛋卷王	珠海元朗食品有限公司	2022-8-9	2.68	7.49	28.5	44.3
5	澳门英记鸡蛋卷	佳英食品厂	2022-5-11	1.92	7.57	33.9	162
6	澳新奶油鸡蛋卷	江门市澳新食品有限公司	20220815	/	/	38.2	/
7	澳新奶油鸡蛋卷	江门市澳新食品有限公司	20220730	/	/	38.8	/
8	澳新奶油鸡蛋卷	江门市澳新食品有限公司	20220713	/	/	39.2	/

广州质量监督检测研究院 检验检测专用章 （7）

粤港澳大湾区标准促进会团体标准复核报告

标准名称	《蛋卷》		
主持单位	广东省食品检验所		
复核单位	拱北海关技术中心		
复核单位联系人	吴洁珊	联系电话	13928097702
复核日期	2022-12-14		
复核内容及结果	1.对《蛋卷》的征求见意稿文本各条款内容进行复核。征求见意稿文本由 11 项条款组成，内容完整、编写规范。定义明确，技术要求、品质指标、安全指标设置合理。文本同时规定了配套的检测标准方法和检验规则、标签标识、保贮运输、溯源管理等，内容具体，准确无误；量化程度高，可操作性强，有利于生产企业执行实施。 2.对相关检测项目、检测结果数据进行复核，准确无误。		
结论	复核通过		

复核人：吴洁珊 吴洁珊

复核单位（盖章）

附件

蛋卷品质指标测定结果

序号	样品名称	生产商	生产日期	钠（mg/100g）	蛋白质（g/100g）	蔗糖含量（g/100g）	水分（g/100g）	酸价（mg/g）	过氧化值（g/100g）
1	美心精致原味鸡蛋卷	美心（香港）有限公司	20220603	203	9.68	26.5	2.44	/	/
2	美心原味鸡蛋卷	美心（香港）有限公司	20220718	260	9.61	27.6	3.05	/	/
3	元朗原味鸡蛋卷	珠海元朗食品有限公司	20220523	176	7.13	15.3	3.49	/	/
4	元朗蛋卷王	珠海元朗食品有限公司	20220809	37.1	8.03	22.7	3.08	/	/
5	澳门英记鸡蛋卷	佳英食品厂	20220511	152	7.56	32.5	2.39	/	/
6	澳新奶油鸡蛋卷	江门市澳新食品有限公司	20220815	178	6.73	31.2	2.04	1.1	0.036
7	澳新奶油鸡蛋卷	江门市澳新食品有限公司	20220730	226	6.28	32.2	2.31	0.66	0.050
8	澳新奶油鸡蛋卷	江门市澳新食品有限公司	20220713	196	6.16	33.3	2.31	0.58	0.054

附件 3

蛋卷制标检测数据统计表

序号	样品名称	生产厂家	样品编号	酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	水分/（%）	蛋白质/（g/100g）	钠/（mg/100g）	蔗糖含量/（g/100g）
1	澳新奶油鸡蛋卷	江门市澳新食品有限公司	22Q0802438	1.416	0.051	1.47	6.34	148	33.54
2	澳新奶油鸡蛋卷	江门市澳新食品有限公司	22Q0802439	2.163	0.054	1.91	6.59	264	31.09
3	澳新奶油鸡蛋卷	江门市澳新食品有限公司	22Q0802440	2.053	0.062	2.25	6.52	285	29.99
4	澳新奶油鸡蛋卷	江门市澳新食品有限公司	22Q0801983	/	/	2.40	6.47	273	33.72
5	元朗蛋卷王	珠海元朗食品有限公司	22Q0802096	0.524	0.038	2.87	7.60	37	20.80
6	元朗蛋卷王	珠海元朗食品有限公司	22Q0802083	0.839	0.065	1.98	6.87	41	22.12
7	元朗蛋卷王	珠海元朗食品有限公司	22Q0802095	0.744	0.077	2.44	7.31	35	20.22
8	美心精致原味鸡蛋卷	美心（香港）有限公司	22Q0802092	2.652	0.041	1.08	9.64	206	26.64
9	美心原味鸡蛋卷	美心（香港）有限公司	22Q0802093	0.968	0.074	2.05	9.44	285	24.49
10	元朗原味鸡蛋卷	珠海元朗食品有	22Q0802084	3.767	0.038	2.61	6.61	167	24.03

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

		限公司							
11	澳门英记鸡蛋卷	佳英食品厂	22Q0802080	0.975	0.067	1.45	8.92	140	30.84
12	咸味咸蛋黄酥·蛋卷	东莞市卡曼食品有限公司	22Q0801974	/	/	2.66	3.12	306	5.16
13	鸡蛋卷（原味）	佛山市臻味源食品有限公司	22Q0801975	/	/	2.89	8.12	117	29.36
14	鸡蛋卷（芝麻味）	佛山市臻味源食品有限公司	22Q0801976	/	/	3.22	8.80	115	29.76
15	莞小臻港式香葱味鸡蛋卷	东莞市嘉之惠食品有限公司	22Q0801977	/	/	2.41	6.12	490	27.75
16	莞小臻港式蛋卷皇（香葱味）	东莞市嘉之惠食品有限公司	22Q0801978	/	/	2.76	6.62	475	28.19
17	紫菜肉松蛋卷仔	佛山市广御园食品有限公司	22Q0801979	/	/	1.93	8.61	277	30.63
18	椰汁蛋卷	佛山市顺德区鼎盈食品有限公司	22Q0801980	/	/	3.53	6.36	36	28.22
19	紫菜蛋卷	佛山市顺德区鼎盈食品有限公司	22Q0801981	/	/	3.96	8.14	61	22.07
20	鸡蛋卷	佛山市南海区联和食品有限公司	22Q0801982	/	/	1.58	7.61	386	29.10
21	澳门英记蛋白蛋卷	佳英食品厂	22Q0802081	0.307	0.051	2.13	7.40	139	33.00
22	奇华香脆鸡蛋卷	奇华饼家	22Q0802082	2.672	0.053	2.78	8.30	243	18.39
23	葡记肉松海苔蛋卷	江门市蓬江区乐仁食品有限公司	22Q0802091	/	/	3.37	7.73	34	25.94
24	广州酒家 传统手工蛋卷	广州市德利丰食品有限公司	22Q0802094	0.703	0.044	2.11	8.78	40	29.64

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

25	葡记豆乳味杂粮脆皮卷	福建省新世代食品有限公司	22Q0802097	1.771	0.032	2.94	6.17	79	22.10
26	京东京造 黄油鸡蛋卷	韶关新盟食品有限公司	22Q0802098	0.994	0.039	0.74	8.71	158	28.52
27	比比赞 咸蛋黄蛋卷	陈鸿记（龙海）食品有限公司	22Q0802100	/	/	2.65	2.85	211	19.93
28	康师傅蛋酥卷（香浓奶油口味）	天津顶园食品有限公司	22Q0802101	/	/	2.00	7.77	169	29.48
29	九龙港品 凤凰卷	龙海兴恒泰食品有限公司	22Q0802102	/	/	0.79	7.74	307	30.65
30	原味凤凰卷	佛山市广御园食品有限公司	22Q0802114	/	/	6.40	6.17	277	30.58
31	味滋源手工鸡蛋酥	合肥瑞斯比利食品有限公司	22Q0802099	/	/	5.24	8.86	318	24.17

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 4

蛋卷实验室间数据比对情况

序号	生产厂家	样品名称	生产日期/批号	蛋白质（g/100g）			水分/（g/100g）			过氧化值（g/100g）			酸价/（mg/g）			钠/（mg/100g）			蔗糖/（g/100g）		
				省食检所	广州院	拱北海关	省食检所	广州院	拱北海关	省食检所	广州院	拱北海关	省食检所	广州院	拱北海关	省食检所	广州院	拱北海关	省食检所	广州院	拱北海关
1	江门市澳新食品有限公司	澳新奶油鸡蛋卷	20220815	6.34	6.56	6.73	1.47	1.90	2.04	0.0509	0.0098	0.0360	1.42	0.52	1.10	148	235	178	33.54	38.20	31.20
2			20220730	6.59	6.43	6.28	1.91	2.03	2.31	0.0544	0.0100	0.0500	2.16	0.53	0.66	264	263	226	31.09	38.80	32.22
3			20220713	6.52	6.58	6.16	2.25	2.09	2.31	0.0622	0.0120	0.0540	2.05	0.55	0.58	285	262	196	29.99	39.20	33.32
4	美心（香港）有限公司	美心精致原味鸡蛋卷	20220603	9.64	9.64	9.68	1.08	1.36	2.44	/	/	/	/	/	/	206	237	203	26.64	30.60	22.71
5		美心原味鸡蛋卷	20220718	9.44	9.62	9.61	2.05	2.46	3.05	/	/	/	/	/	/	285	303	260	24.49	25.40	26.52
6	珠海元朗食品有限公司	元朗原味鸡蛋卷	20220523	6.61	7.06	7.13	2.61	3.08	3.49	/	/	/	/	/	/	167	185	176	24.03	32.10	27.63
7		元朗蛋卷王	20220809	7.60	7.49	8.03	2.87	2.68	3.08	/	/	/	/	/	/	37	44	152	20.80	28.50	15.30
8	佳英食品厂	澳门英记鸡蛋卷	20220511	8.92	7.57	7.56	1.45	1.92	2.39	/	/	/	/	/	/	140	162	37	30.84	33.90	32.47

注：省食检所为广东省食品检验所
广州院为广州质量监督检测研究院
拱北海关为拱北海关技术中心

粤港澳大湾区标准 团体标准 编制说明

附件 5

2021-2022 年蛋卷监督抽检数据统计表

项目	本标准限值	国标限值	样品批次数	最小值	最大值	符合批次数	不符合批次数	符合率
酸价	≤4mg/g	≤5mg/g	167	0.02	4.9	163	4	97.60%
过氧化值	≤0.2g/100g	≤0.25g/100g	167	0.0075	1.4	153	14	91.62%

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 6

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准

审查意见表

标准名称		蛋卷			
审查形式		☑会审		☐函审	
标准审查组意见					
姓名		单位名称	职务/职称	表决意见	签字
组长	单吉浩	中国农业科学院农产品加工研究所	高级工程师	同意	单吉浩
组员	肖晶	国家食品安全风险评估中心	研究员	同意	肖晶
	颜治	深圳海关食品检验检疫技术中心	高级工程师	同意	颜治
	梁旭霞	广东省生物制品与药物研究所	主任技师	同意	梁旭霞
	李拥军	广东江门中医药职业学院	教授	同意	李拥军
	李佳	中国标准化研究院	副研究员	同意	李佳
	姚钟平	香港理工大学理学院	教授	同意	[illegible]
	张伟	澳门科技大学	教授	同意	张伟
审查结论: ☑审查通过　☐修改后再审　☐审查不通过					

审查意见:

广东省粤港澳大湾区标准促进会于2022年12月30日以线上线下相结合的会议形式，组织召开了团体标准《蛋卷》技术审查会，专家组听取了起草单位的汇报，审阅了标准文本及相关材料，经讨论与质询形成技术审查意见如下:

一、起草单位提供的文档材料齐全、起草过程符合《广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准管理办法（试行）》，形成的团体标准符合现行法律法规和强制性标准规定，并基本符合GB/T 1.1-2020的要求。

二、该标准根据中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区三地相关行业法律法规和标准的要求，对蛋卷的技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求等作出了规定，结构合理，层次清晰，具有较强的科学性、创新性和实用性。

三、该标准对推动大湾区食品产业高质量发展，促进粤港澳大湾区三地互联互通和融合发展具有积极的意义。

四、建议标准起草组针对专家提出的意见进行修改。

1. 4.1.7中无需写出引用标准的具体名称，建议删除;

2. 4.6“见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定”建议修改为“应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定”，同时该管理办法应列入规范性引用文件;

3. 9.2中“产品存放应与墙壁、地面保持适当的距离”表述不明确，建议修改为“应离墙离地存放”;

4. 标准格式应按照GB/T 1.1-2020的要求进行修改。

专家一致同意该标准通过技术审查。请起草单位按专家组的意见修改后按相关程序报批。

审查组长（签字）	黄志浩	**日期**	2022年12月30日

附件 7

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
专家评审会意见汇总处理表

序号	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	处理结果
1	全文	引导语需表述完整，“……应符合……的规定。”	采纳	已按意见修改
2	4.1.7	4.1.7 中无需写出引用标准的具体名称，建议删除	采纳	已按意见修改
3	4.6	4.6“见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定”建议修改为“应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定”，同时该管理办法应列入规范性引用文件	采纳	已按意见修改
4	9.2	9.2 中“产品存放应与墙壁、地面保持适当的距离”表述不明确	采纳	已按意见修改
5	全文	标准格式应按照 GB/T 1.1—2020 的要求进行修改。	采纳	已按意见修改
6	全文	标准顺序号和年份号中间横线应为“—”（中文破折号的一半）了，注意（）和，中英文格式	采纳	已按意见修改
8	全文	标准中不允许有“不得”“禁止”等表述，需改成“不应”	采纳	已按意见修改
9	前言	补充专利说明，在前言的第二段增加“请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。”	采纳	已按意见补充

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

10	1	标准中关于“内地”“香港”“澳门”的表述，建议修改为“中国内地”“香港特别行政区”“澳门特别行政区”，或注明“以下简称...”	采纳	已按意见修改
11	2	“可参考 T/GBAS 预包装食品标签标示指南”是参考性引用的表述，不应放在规范性引用文件中，应当放入参考文献	采纳	已按意见修改
12	3	定义应为陈述句描述，不应/不允许改为未	采纳	已按意见修改
13	4.1	“应符合相应的标准和有关规定”修改为“其他原辅料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定”	采纳	已按意见修改
14	4.6	“见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定”建议修改为“净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定”，同时该管理办法应列入规范性引用文件	采纳	已按意见修改
15	9.2	9.2 中温湿度是否有具体要求?	采纳	已按意见修改
16	9.2	9.2 中“产品存放应与墙壁、地面保持适当的距离”表述不明确	采纳	已按意见修改
18	4.4	统一＞＜≥≤符号为宋体	采纳	已按意见修改

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 8

安全基础要求　饼干

1　范围

本文件规定了饼干的安全基础要求，包括术语和定义、安全指标、检验方法。

本文件适用于在中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区同时流通的预包装饼干。

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 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 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定
GB 5009.16　食品安全国家标准　食品中锡的测定
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 5009.32　食品安全国家标准　食品中9种抗氧化剂的测定
GB 5009.34　食品安全国家标准　食品中二氧化硫的测定
GB 5009.35　食品安全国家标准　食品中合成着色剂的测定
GB 5009.83　食品安全国家标准　食品中胡萝卜素的测定
GB 5009.97　食品安全国家标准　食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB 5009.149　食品安全国家标准　食品中栀子黄的测定
GB 5009.247　食品安全国家标准　食品中纽甜的测定
GB 5009.248　食品安全国家标准　食品中叶黄素的测定
GB 5009.256　食品安全国家标准　食品中多种磷酸盐的测定
GB 5009.260　食品安全国家标准　食品中叶绿素铜钠的测定
GB 5009.263　食品安全国家标准　食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
GB 5009.279　食品安全国家标准　食品中木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇的测定
GB 5009.287　食品安全国家标准　食品中胭脂树橙的测定
GB 22255　食品安全国家标准　食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
GB/T 41133　番茄制品中番茄红素、叶黄素、胡萝卜素含量的测定　超高效液相色谱法
SN/T 3538　出口食品中六种合成甜味剂的检测方法　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 3850.2　出口食品中多种糖醇类甜味剂的测定　第2部分：气相色谱法
SN/T 3854　出口食品中天然甜味剂甜菊糖苷、甜菊双糖苷、甘草酸、甘草次酸的测定　高效液相色谱法
SN/T 4675.16　出口葡萄酒中富马酸的测定　液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 4890　出口食品中姜黄素的测定　高效液相色谱法和液相色谱-质谱/质谱法

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

粤港澳

3.1

饼干 biscuit

以谷类粉（和/或豆类、薯类粉）等为主要原料，添加或不添加糖、油脂及其他原料，经调粉（或调浆）、成型、烘烤（或煎烤）等工艺制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品之间（或表面、或内部）添加奶油、蛋白、可可、巧克力等的食品。

注：内地的饼干主要包括酥性饼干、韧性饼干、发酵饼干、压缩饼干、曲奇饼干、夹心（或注心）饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、煎饼、装饰饼干、水泡饼干及其他饼干；香港的饼干主要包括薄脆饼干、甜味薄脆饼干、甜味饼干、曲奇饼、供雪糕用的威化或筒、米饼及调味薄脆饼干等；澳门的饼干主要包括薄脆饼干、甜薄脆饼干、甜饼干、曲奇饼、供雪糕用的威化或饼干、米饼及调味薄脆饼干等。

［来源：GB 7100—2015，2.1］

4 安全指标

4.1 应用要求

本文件相关表格“来源”列中给出了食品安全国家标准、香港特别行政区或澳门特别行政区相关法规，应关注这些标准或法规的修订情况，并遵守其中最严格的指标限量要求。

4.2 饼干

4.2.1 污染物限量

污染物限量应符合表 1 的规定。

表 1 饼干污染物限量

项目名称	限量/（mg/kg）	来源	检验方法
铅（以Pb计）	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.12
锡（以Sn计）[a]	250	GB 2762 香港规例第 132V章 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.16
[a] 仅限于采用镀锡薄板容器包装的饼干。			

4.2.2 微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2 饼干微生物限量

项目名称	采样方案[a]及限量				来源	检验方法
	n	c	m	M		
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^4	10^5	GB 7100	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 7100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g)	≤50				GB 7100	GB 4789.15
沙门氏菌/(/25 g)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10^2	10^3	GB 29921	GB 4789.10
[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。						

4.2.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 3 的规定。

表 3 饼干真菌毒素限量

项目名称	限量/（μg/kg）	来源	检验方法
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B_1、B_2、G_1及G_2之和）[a]	10	香港 2021 年第 86 号法律公告	GB 5009.22
[a] 最高浓度适用于处于或已调配至可即时食用状态的食物，且适用于食物的干物质。			

4.2.4 食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表 4 及附录 A 表 A.1 的规定。三地食品添加剂使用规定详情可参考附录 B～附录 D。

表 4 饼干食品添加剂最大使用量

序号	项目	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
1	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]－L-α-天门冬氨－L－苯丙氨酸1－甲酯（又名纽甜）	0.032	19.019	961	澳门行政法规第 12/2018 号	GB 5009.247	—
2	β－阿朴－8’－胡萝卜素醛	0.015	08.018	160e	GB 2760	—	以β－阿朴－8’－胡萝卜素醛计
3	β-胡萝卜素	1.0	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	—
4	刺云实胶	1.5	20.041	417	GB 2760	—	—
5	丁基羟基茴香醚（BHA）	0.2	04.001	320	GB 2760 香港规例第 132BD章 澳门行政法规第 7/2019 号	GB 5009.32	以油脂中的含量计
6	二丁基羟基甲苯（BHT）	0.2	04.002	321	GB 2760 香港规例第 132BD章 澳门行政法规第 7/2019 号	GB 5009.32	以油脂中的含量计

表 4　饼干食品添加剂最大使用量（续）

序号	项目	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
7	二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠	0.05	05.001,05.002,05.003,05.004,05.005,	220,224,223,221,222	香港规例第132BD章	GB 5009.34	最大使用量以二氧化硫残留量计。香港仅限甜味薄脆饼干、甜味饼干、曲奇饼、供雪糕用的威化或筒、米饼、调味薄脆饼干；澳门仅限薄脆饼干
8	番茄红素	0.05	08.017	160d(i)	GB 2760 澳门行政法规第30/2017号	参照 GB/T 41133	以纯番茄红素计
9	富马酸	3.0	01.110	297	GB 2760	参照 SN/T 4675.16	—
10	琥珀酸单甘油酯	5.0	10.038	472g	GB 2760	—	—
11	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），环己基氨基磺酸钙	0.65	19.002	952	GB 2760	GB 5009.97	以环己基氨基磺酸计。澳门仅限薄脆饼干、甜薄脆饼干、甜饼干、曲奇饼、供雪糕用的威化或饼干
12	焦糖色（亚硫酸铵法）	50.0	08.109	150d	GB 2760	—	—
13	聚甘油脂肪酸酯	10.0	10.022	475	GB 2760	—	—
14	决明胶	2.5	20.045	427	GB 2760	—	—
15	可溶性大豆多糖	10.0	20.044	—	GB 2760	—	—
16	磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙	15.0	01.106,15.008,15.004,15.007,15.010,06.008,15.009,06.006,02.003,01.308,15.001,15.002,15.003,15.005,15.006,15.017,15.013,15.015,15.016	338,450i,450iii,341i,340i,342ii,340ii,341ii,341iii,340iii,339iii,452i,451i,339i,339ii,450（v）,450(ii),452（ii）,450(vii)	GB 2760	GB 5009.256	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（PO_4^{3-}）计
17	硫酸钙（又名石	10.0	18.001	516	GB 2760	—	—

表 4　饼干食品添加剂最大使用量（续）

序号	项目	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
	膏）						
18	没食子酸丙酯（PG）	0.1	04.003	310	GB 2760 澳门行政法规第 7/2019 号	GB 5009.32	以油脂中的含量计。香港仅限米饼、调味薄脆饼干；澳门仅限薄脆饼干、甜薄脆饼干、甜饼干、曲奇饼供雪糕用的饼干、米饼、调味薄脆饼干
19	柠檬黄及其铝色淀	0.04	08.005	102	GB 2760	—	以柠檬黄计。仅限蛋卷。
20	葡萄皮红	2.0	08.135	163ii	GB 2760	—	—
21	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.25	19.016	955	GB 2760	GB 22255	—
22	山梨醇酐单月桂酸酯（又名司盘 20），山梨醇酐单棕榈酸酯（又名司盘 40），山梨醇酐单硬脂酸酯（又名司盘 60），山梨醇酐三硬脂酸酯（又名司盘 65），山梨醇酐单油酸酯（又名司盘 80）	3.0	10.024,10.008,10.003,10.004,10.005	493,495,491,492,494	GB 2760	—	—
23	双乙酰酒石酸单双甘油酯	20.0	10.010	472e	GB 2760	—	—
24	索马甜	0.025	19.020	957	GB 2760	—	—
25	特丁基对苯二酚(TBHQ)	0.2	04.007	319	GB 2760 香港规例第 132BD章 澳门行政法规第 7/2019 号	GB 5009.32	以油脂中的含量计。香港仅限薄脆饼干、米饼、调味薄脆饼干
26	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）	0.5	19.004	951	澳门行政法规第 12/2018 号	GB 5009.263	—
27	甜菊糖苷	0.17	19.008	960	澳门行政法规第 12/2018 号	参照 SN/T 3854	以甜菊醇当量计。澳门仅限甜薄脆饼干、甜饼干、曲奇饼、供雪糕用的威化或饼干、米饼、调味薄脆饼干

表 4　饼干食品添加剂最大使用量（续）

序号	项目	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
28	胭脂虫红	0.6	08.145	120	GB 2760	—	以胭脂红酸计
29	胭脂红及其铝色淀	0.01	08.002	124	GB 2760	GB 5009.35	以胭脂红计。仅限蛋卷
30	胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	0.6	08.144	160b	GB 2760	GB 5009.287	—
31	叶黄素	0.15	08.146	161b	GB 2760	GB 5009.248	—
32	叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	0.5	08.009	141ii	GB 2760	参照 GB 5009.260	—
33	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.35	19.011	950	澳门行政法规第 12/2018 号	SN/T 3538-	—
34	异构化乳糖液	2.0	00.003	—	GB 2760	—	—
35	硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	2.0	10.011,10.009	481i,482i	GB 2760	—	—
36	蔗糖脂肪酸酯	3.0	10.001	473	GB 2760	—	—
37	植物炭黑	5.0	08.138	153	GB 2760	—	—
38	紫胶（又名虫胶）	0.2	14.001	904	GB 2760	—	仅限威化饼干
39	栀子黄	1.5	08.112	164	GB 2760	参照 GB 5009.149	—
40	栀子蓝	1.0	08.123	165	GB 2760	—	—
41	富马酸一钠	按生产需要适量使用	01.311	365	GB 2760	—	—
42	姜黄	按生产需要适量使用	08.102	100ii	GB 2760 香港规例第 132H 章 澳门行政法规第 30/2017 号	SN/T 4890	—
43	焦糖色(加氨生产)	按生产需要适量使用	08.110	150c	GB 2760	—	—
44	焦糖色（普通法）	按生产需要适量使用	08.108	150a	GB 2760	—	—
45	酒石酸氢钾	按生产需要适量使用	06.007	336	GB 2760	—	—
46	聚葡萄糖	按生产需要适量使用	20.022	1200	GB 2760	—	—
47	辣椒橙	按生产需要适量使用	08.107	—	GB 2760	—	—
48	辣椒红	按生产需要适量使	08.106	—	GB 2760	—	—

表 4　饼干食品添加剂最大使用量（续）

序号	项目	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
		用					
49	硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）	按生产需要适量使用	06.004,06.005	522,523	GB 2760	—	铝的残留量≤100mg/kg，（干样品，以 Al 计）
50	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	按生产需要适量使用	19.005,19.022	965(i),965(ii)	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	GB 5009.279	—
51	氢氧化钾	按生产需要适量使用	01.203	525	GB 2760	—	—
52	山梨糖醇和山梨糖醇液	按生产需要适量使用	19.006,19.023	420(i),420(ii)	GB 2760 澳门行政法规第 12/2018 号	SN/T 3850.2	—
53	碳酸铵	按生产需要适量使用	—	—	GB 2760	—	—
54	碳酸氢三钠（又名倍半碳酸钠）	按生产需要适量使用	01.305	500iii	GB 2760	—	—
55	纤维素	按生产需要适量使用	—	—	GB 2760	—	—
56	叶绿素铜	按生产需要适量使用	08.153	141i	GB 2760 澳门行政法规第 30/2017 号	—	—

5　检验方法

本文件凡针对安全指标规定了检验方法的，应按照规定的方法执行。如没有给出检验方法，应按照以下次序采用适用范围、检出限和定量限能满足限量要求的检验方法：国家标准、行业标准、国际标准、湾区标准。如涉及地理标志保护产品的，可使用地理标志保护产品的地方标准中规定的检验方法。

附 录 A
（规范性）
可在饼干中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

饼干中可按生产适量使用的食品添加剂名单见表 A.1。

表 A.1 饼干中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
1	5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）	12.004	635
2	5'-肌苷酸二钠	12.003	631
3	5'-鸟苷酸二钠	12.002	627
4	D-异抗坏血酸及其钠盐	04.004,04.018	315,316
5	DL-苹果酸钠	01.309	—
6	L-苹果酸	01.104	—
7	L-苹果酸钠	—	—
8	DL-苹果酸	01.309	—
9	α-环状糊精	18.011	457
10	γ-环状糊精	18.012	458
11	阿拉伯胶	20.008	414
12	半乳甘露聚糖	00.014	—
13	冰乙酸（又名冰醋酸）	01.107	260
14	冰乙酸（低压羰基化法）	01.112	—
15	赤藓糖醇[a]	19.018	968
16	醋酸酯淀粉	20.039	1420
17	单,双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸）	10.006	471
18	改性大豆磷脂	10.019	—
19	柑橘黄	08.143	—
20	甘油（又名丙三醇）	15.014	422
21	谷氨酸钠	12.001	621
22	瓜尔胶	20.025	412

表 A.1　饼干中按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
23	果胶	20.006	440
24	海藻酸钾（又名褐藻酸钾）	20.005	402
25	海藻酸钠（又名褐藻酸钠）	20.004	401
26	槐豆胶（又名刺槐豆胶）	20.023	410
27	黄原胶（又名汉生胶）	20.009	415
28	甲基纤维素	20.043	461
29	结冷胶	20.027	418
30	聚丙烯酸钠	20.036	—
31	卡拉胶	20.007	407
32	抗坏血酸（又名维生素 C）	04.014	300
33	抗坏血酸钠	04.015	301
34	抗坏血酸钙	04.009	302
35	酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）	10.002	—
36	磷酸酯双淀粉	20.034	1412
37	磷脂	04.010	322
38	氯化钾	00.008	508
39	酶解大豆磷脂	10.040	—
40	明胶	20.002	—
41	木糖醇	19.007	967
42	柠檬酸	01.101	330
43	柠檬酸钾	01.304	332i
44	柠檬酸钠	01.303	331ii
45	柠檬酸一钠	01.306	331i
46	柠檬酸脂肪酸甘油酯	10.032	472c
47	葡萄糖酸-δ-内酯	18.007	575
48	葡萄糖酸钠	01.312	576
49	羟丙基淀粉	20.014	1440
50	羟丙基二淀粉磷酸酯	20.016	1442
51	羟丙基甲基纤维素（HPMC）	20.028	464
52	琼脂	20.001	406

表 A.1　饼干中按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
53	乳酸	01.102	270
54	乳酸钾	15.011	326
55	乳酸钠	15.012	325
56	乳酸脂肪酸甘油酯	10.031	472b
57	乳糖醇（4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）	19.014	966
58	酸处理淀粉	20.032	1401
59	羧甲基纤维素钠	20.003	466
60	碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）	13.006	170i
61	碳酸钾	01.301	501i
62	碳酸钠	01.302	500i
63	碳酸氢铵	06.002	503i
64	碳酸氢钾	01.307	501i
65	碳酸氢钠	06.001	500i
66	天然胡萝卜素	08.147	—
67	甜菜红	08.101	162
68	微晶纤维素	02.005	460i
69	辛烯基琥珀酸淀粉钠	10.030	1450
70	氧化淀粉	20.030	1404
71	氧化羟丙基淀粉	20.033	—
72	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	10.027	472a
73	乙酰化二淀粉磷酸酯	20.015	1414
74	乙酰化双淀粉己二酸酯	20.031	1422

注：本表数据来源文件为：GB 2760。

[a] 生产菌株分别为*Moniliella pollinis*，*Trichosporonides megachiliensis*和解脂假丝酵母*Candida lipolytica*。