

ICS 27.200

备案号:

T/JFIA

团 体 标 准

T/JFIA××××—2019

凤梨酥

Pineapple cake

(征求意见稿)

20××-××-××发布

20××-××-××实施

嘉兴市食品工业协会 发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 技术要求.....	1
5 生产加工过程的卫生要求.....	3
6 试验方法.....	3
7 检验规则.....	3
8 标签、标志、包装、贮存、运输和销售.....	4

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。
本标准由嘉兴市食品工业协会提出并归口。
本标准起草单位：XXXXX、XXXXX、XXXXX。
本标准起草人：XXX、XXX、XXX。
本标准为首次发布。

凤梨酥

1 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、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输及销售。

本标准适用于凤梨酥生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB/T 20977 食品安全国家标准 糕点通则

GB/T 21270 食品馅料

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

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 [2005]第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

凤梨酥 Pineapple cake

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。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

4.1.2 凤梨馅料

应符合GB/T 21270的规定。

4.1.3 鲜鸡蛋

应符合GB 2749的规定。

4.1.4 奶油

应符合GB19646的规定。

4.1.5 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.6 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.1.7 植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.8 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.9 其他原辅料及食品添加剂

应符合相应的国家标准或行业标准等规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该品种应有的色泽
组织形态	该产品呈皮馅结构，具有该品种应有的形态
气味滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无酸败味、霉味及其它异味

杂质	无肉眼可见杂质
----	---------

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标		
	特级	优级	普通级
干燥失重/(%) ≤	42		
脂肪/(g/100g)	34		
总糖/(g/100g) ≤	42		
总酸/(g/100g) ≤	6		
馅料含量/% ≥	50	40	40
馅料中凤梨含量	含	含	无

4.4 食品安全指标

应符合GB 7099的规定。

4.5 食品添加剂的使用

应符合GB 2760的规定。

4.6 食品营养强化剂

应符合GB 14880的规定。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令（2005）年第75号执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8957的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

将样品置于白色瓷盘中，在正常光线下，目测、鼻嗅、品尝。

6.2 干燥失重

按GB 5009.3的方法测定。

6.3 脂肪

按GB 5009.6方法测定。

6.4 总糖

按GB/T 20977中附录A的方法测定。

6.5 总酸

按GB/T 12456的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

7.1.1 组批

同一工艺条件、班次、品种的产品为一个批次。

7.1.2 抽样

每批随机抽取样品，数量满足检验和留样的需要。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

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

7.3 型式检验

每半年至少进行一次型式检验，有下列情况之一者应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 更换主要生产设备或停产半年以上再恢复生产时；
- c) 原料、工艺发生较大变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品监管部门提出要求时。

7.4 型式检验项目

本标准中4.2~4.7和8.1.1规定的项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本标准要求，判定为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格不得复检），如复检结果仍有1项以上（含1项）不合格，则判该批产品为不合格品。

7.5.2 型式检验判定

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判断为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本标准要求时该批次产品判定为合格；如复检结果仍有一项以上（含1项）不合格，则该批次产品判定为不合格。

8 标签、标志、包装、贮存、运输及销售

8.1 标签、标志

8.1.1 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718和GB28050等规定。

8.1.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

使用符合包装材料应符合 GB 4806.7 和有关标准规定要求，其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

8.3 贮存、运输

应符合GB 8957的规定。

8.4 销售

应符合GB 31621的规定。
