

# 《“揭农尚品”农产品品牌 粮食制品质量安全基础要求》

## 标准编制说明的内容要点

### 一、编制背景

为贯彻落实中央一号文件部署，深入推进城乡生产与消费有效对接，服务构建新发展格局，全面推进乡村振兴，揭阳市农业产业协会在市政府的正确领导下，深入开展了揭阳地区特色农产品“揭农尚品”农产品品牌建设工作，积极推进揭阳地区农产品生产、加工和销售全产业链运营水平，以高标准引领特色产业高质量发展，满足市场需求。为进一步夯实揭阳地区农产品农产品品牌标准体系基础，在揭阳市农业农村局、市场监督管理局、民政局和相关科研院所的指导帮助下，揭阳市农业产业协会遵循“统一管理、分工负责”的基本原则，“紧密团结产业、设置科学合理、实施科学高效”的工作原则，充分发挥统筹组织和桥梁纽带的作用，根据《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理规定》、《关于促进团体标准规范优质发展的意见》和其他有关规定，积极组织开展“揭农尚品”区域品牌标准体系构建和标准研制工作。

### 二、任务来源

根据《“揭农尚品”农产品品牌管理办法》建设要求，完善“揭农尚品”农产品品牌团体标准体系，开展《“揭农尚品”农产品品牌 粮油质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 粮食制品质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 鲜禽蛋质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 海产干制品质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 调味品质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 预制菜质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 茶叶质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 蜂蜜质量安全基础要求》等团体标准的制定工作。

### 三、制定思路和编制主要依据

本标准以国家、部委和全国性行业协会发布实施的预制菜相关标准为基础，结合揭阳地区以大米、小麦粉、绿豆等为主要原料生产的奶香蒸蛋糕、绿豆饼、粿汁皮、普宁面线的生产技术、监督管理和经营情况，保证其符合国内相关规定作为出发点而编制。标准编制的主要依据有：

《中华人民共和国标准化法》修订版；

《团体标准管理规定》（国标委联[2019]1号）；

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》。

## 四、标准制订的过程

2023年4-5月，揭阳市农业产业协会、广东省粤北食药资源利用与保护重点实验室等多家单位参与并联合组建了“揭农尚品”农产品品牌系列团体标准编制工作，明确工作分工，着手收集相关资料和数据。为确保标准的科学性、先进性，并体现实用性、可操作性等要求，编写小组以揭阳地区粮食制品的品类、生产技术、配送和销售管理的实际情况，编制出《“揭农尚品”农产品品牌 粮食制品质量安全基础要求》（草案稿）。

2023年5-6月，经技术人员及专家进行讨论和论证，对该标准格式、技术要求等内容进行了严格、科学的讨论，形成《“揭农尚品”农产品品牌 粮食制品质量安全基础要求》（征求意见稿）。

## 五、标准主要内容

### （一）关于标准的适用范围

本标准适用于“揭农尚品”农产品品牌粮食制品的申报、评价和监督。

### （二）有关条款的说明

本标准共分为10章，其主要内容包括“揭农尚品”农产品品牌 粮食制品的定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标志、标签、包装、运输、贮存以、管理要求及质量承诺。

#### 1、产品定义与分类

《GB/T 22515-2008 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品》界定的以及下列术语和定义适用于本文件。本标准根据粮食制品的生产工艺、地域特色和产品特性进行了分类，包括：糕点类、干面制品、挂面制品和米粉制品4类产品。

#### 2、原辅料要求

“揭农尚品”农产品品牌所涵盖的粮食制品所涉及的原辅料属于食品安全国家标准《GB 14881-2013 食品生产通用卫生规范》规定要求范围，因此，分别对一般要求应符合 GB 14881-2013 中 7.1、食品原料要求应符合 GB 14881-2013 中 7.2 和食品添加剂应符合 GB 14881-2013 中 7.3 进行了规定。

### 3、生产加工过程卫生要求

“揭农尚品”农产品品牌所涵盖的粮食制品所涉及的生产加工过程卫生要求属于食品安全国家标准《GB 14881-2013 食品生产通用卫生规范》规定要求范围，因此对生产加工过程卫生要求应符合《GB 14881-2013 食品生产通用卫生规范》作出了规定。

### 4、技术要求

对适用于“揭农尚品”农产品品牌的粮食制品，重点对感官要求、理化要求、微生物指标、污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量和食品添加剂使用量等进行了规定。

#### 4.1 感官要求

感官要求重点参考了《T/XXQCH 0002S-2019 厦门特色食品 新圩嫂面线》、《T/GZBZ 31-2022 广式肠粉》、《Q/GRSP 0010S—2021 益生菌蒸蛋糕》、《Q/JXSH 0037 S-2022 软式绿豆饼》和《Q/JFC 0004 S-2021 干面制品》等团体或企业标准，综合以上文献资料对粮食制品的感官要求作出了规定。

这些要求来源于《GB/T 20977 糕点通则》、《GB/T 40636 挂面》、《NY/T 1512 绿色食品 生面食、米粉制品》等国家和部委等标准的基本规定要求。

(1) 感官要求的检验方法：将试样置于干净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口后味其滋味。

(2) 感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物
色泽	具有产品应有的正常色泽，馅料或涂层应呈现该品种应有的色泽
气味和滋味	具有产品应有的正常气味和滋味，无异味，馅料或涂层应呈现该品种应有的气味和滋味

#### 4.1 理化要求

技术要求重点参考了清远市标准化协会《“壮瑶云上连山”农产品品牌 粮食及其制品质量管理规范》、中国国家质量监督检验检疫总局《SN/T 2911—2011 进出口粮食制品检验规程》等团体或部委标准的推荐或强制性理化指标要求，也参考了《T/XXQCH 0002S-2019 厦门特色食品 新圩嫂面线》、《T/GZBZ 31-2022 广式肠粉》、《Q/GRSP 0010S—2021 益生菌蒸蛋糕》、《Q/JXSH 0037 S-2022 软式绿

豆饼》和《Q/JFC 0004 S-2021 干面制品》等团体或企业标准，综合以上文献资料对粮食制品的理化指标作出了规定。

这些指标来源于《GB/T 20977 糕点通则》、《GB/T 40636 挂面》、《NY/T 1890 绿色食品 蒸制类糕点》、《NY/T 1512 绿色食品 生面食、米粉制品》等国家和部委等标准的基本规定要求。

理化指标见表 2。

表 2 理化要求

产品类别	产品质量
糕点类	按照 GB/T 20977 或 NY/T 1890 执行
干面制品类	按照 NY/T 1512 执行
挂面制品类	按照 GB/T 40636 执行
米粉制品类	按照 NY/T 1512 执行
注：产品可执行备案有效的企业标准。	

对于糕点类粮食制品，在保质期内对其安全品质影响较大的过氧化值、酸价等重要理化指标进行了基本要求规定，这些指标来源于《GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包》、《GB 5009.227 食品中过氧化值的测定》、《GB 5009.229 食品中酸价的测定》等食品安全国家标准的基本规定要求。

4.3 安全要求

产品的安全要求，包括食品添加剂使用量、真菌毒素限量、污染物限量、农药残留限量和微生物限量分别参照《GB 2760 食品添加剂使用标准》、《GB 2761 食品中真菌毒素限量》、《GB 2762 食品中污染物限量》、《GB 2763 食品中农药最大残留限量》和《GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》进行了规定。

5、检验规则

检验重点参考了中国国家质量监督检验检疫总局《SN/T 2911—2011 进出口粮食制品检验规程》和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》等部委标准的推荐或强制性要求，对粮食制品的检验规则包括组批、原辅料入库检验、出厂检验、抽样方法、判定规则作出了规定。

6、管理要求

分别对申请纳入“揭农尚品”农产品品牌管理的粮食制品和已纳入“揭农尚

品”农产品品牌管理的粮食制品，涉及资质要求以及生产管理、标识、包装、运输、贮藏和产品召回制度进行了相应的规定。

## 7、质量承诺

对已申报并纳入“揭农尚品”农产品品牌管理的粮食制品生产企业售后服务承诺和法律主体责任进行了规定。

## 六、与现有相关标准的关系

本标准的制定符合《中华人民共和国标准化法》等国家现行法律、法规及相关规定，以及符合下列国家强制性标准的要求。

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 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20977 糕点通则

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 40636 挂面

## 七、关于标准的属性

本标准属于规范性技术文件。建议本标准为推荐性标准。

标准编制小组  
2023年5月17日