

团 体 标 准

T/CGCC 37—2019

小 麦 粉 湿 制 品

Wet flourproduct

2019-11-01 发布

2019-12-01 实施

中国商业联合会 发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准起草单位：上海市质量监督检验技术研究院、浙江五芳斋实业股份有限公司、领驰食品发展（上海）有限公司、上海海融食品科技股份有限公司、浙江御庄园食品有限公司、广州奥昆食品有限公司、上海宏隆面制品有限公司、四川省轻工业研究设计院、广州质量监督检测研究院、广州检验检测认证集团有限公司、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、中山出入境检验检疫局检验检疫技术中心、全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会。

本标准主要起草人：曲勤凤、陈召桂、孙敬文、黄海璐、陈克华、黄强、何丽婷、黄明刚、洗燕萍、黄婵媛、吴俏瑾、张银桃、李蓉、王志伟、张朝霞、张晨。

小麦粉湿制品

1 范围

本标准规定了小麦粉湿制品的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输及销售。

本标准适用于小麦粉湿制品生产、检验和销售。

本标准适用于本团体成员,其他单位可以参考使用。

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 1355 小麦粉

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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定

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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 食品中致病菌限量

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

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令〔2005〕第 75 号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小麦粉湿制品 wet flour product

以小麦粉、水等为主要原料,添加或不添加辅料,按不同生产工艺加工制成的不含馅料的湿态食品。