

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

# T/JGE

## 江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGEXXX—XXXX

### 江西绿色生态 面包

Jiangxi Green Ecology—Bread

(工作组讨论稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：资溪面包协会、江西省资溪面包科技发展股份有限公司、江西省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：魏波、陈亚茹、XXX

## 引 言

本文件规定的“江西绿色生态”面包的质量要求中酸价（以脂肪计）（KOH） $\leq 4\text{mg/g}$ 严于GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》中规定的酸价（以脂肪计）（KOH） $\leq 5\text{mg/g}$ （适用于配料中添加油脂的产品）；铅（以Pb计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 严于GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》“焙烤食品” $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 。

# 江西绿色生态 面包

## 1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 面包”的术语和定义以及评价要求。  
本文件适用于面包产品申请“江西绿色生态”的评价或认证活动。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸、和糖精钠的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.227 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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/T 8608 低筋小麦粉
- GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- GB 13271 锅炉大气污染物排放标准
- GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- 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/T 19001 质量管理体系 要求

GB/T 20981 面包质量通则  
 GB/T 23331 能源管理体系 要求及使用指南  
 GB 23350 限值商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）  
 GB/T 23776 茶叶感官审评方法  
 GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南  
 GB/T 24256 产品生态设计通则  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋  
 GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋  
 GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范  
 GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母  
 GB/T 32161 生态设计产品评价通则  
 GB/T 33635 绿色制造 制造企业绿色供应链管理 导则  
 GB/T 34805 农业废弃物综合利用 通用要求  
 GB 38400 肥料中有毒有害物质的限量要求  
 GB/T 39775 能源管理绩效评价导则  
 GH/T 1355 包装废弃物回收、贮存与运输技术规范  
 NY/T 658 绿色食品 包装通用准则  
 DB36/T 619 江西省农业用水定额  
 DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求

### 3 术语和定义

DB36/T 1138界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**江西绿色生态 面包 (Jiangxi Green Ecology—Bread)**

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本标准技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价活动的面包产品。

### 4 基本要求

#### 4.1 主体要求

4.1.1 生产企业应按照 GB/T 19001、GB/T 24001、GB/T 23331、GB/T 27341 的要求，建立和实施质量、环境、能源、HACCP 等管理体系，并通过 ISO 9000 和 ISO 22000 或 HACCP 认证。

4.1.2 企业近三年无重大安全事故和重大环境污染事故。

#### 4.2 原、辅料要求

##### 4.2.1 小麦粉

应符合GB/T 8608的规定。

##### 4.2.2 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

##### 4.2.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

##### 4.2.4 食用盐

应符合GB 2721的规定。

#### 4.2.5 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

#### 4.2.6 食品加工用酵母

应符合GB 31639的规定

#### 4.2.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定

#### 4.2.8 营养强化剂

应符合GB 14880的规定

### 4.3 生产经营管理

4.3.1 企业生产应符合 GB 14881 的规定

4.3.2 企业经营应符合 GB 8957、GB 31621 的规定。

### 4.4 产品安全质量

4.4.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.4.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.3 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

### 4.5 包装标签要求

4.5.1 产品标志标签应符合 GB/T 191、GB 7718、GB 13432、GB 28050 的规定。冷冻面包应标识产品食用方法。

4.5.2 包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 9683、GB/T 28118、GB/T 30768 的规定。

4.5.3 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定，并应清洁、干燥、严密、无异味、无破损。

### 4.6 贮存要求

4.6.1 产品应贮存在阴凉干燥、通风良好的场所，有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害、有污染、有异味的物品混贮。

4.6.2 产品不应接触墙面和地面，堆放高度应以提取方便、不压坏包装及产品为宜。

4.6.3 冷冻面包贮存温度应控制在-18℃以下，温度波动应控制在 2℃以内。

## 5 评价指标要求

“江西绿色生态”面包产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指DB36/T 1138的第5章中规定的资源节约属性指标、环境保护属性指标、生态协同属性指标和质量引领属性指标。二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标和评价方式或方法要求见表1。

表1 “江西绿色生态”面包产品评价指标要求

序号	一级指标	二级指标	评价方式/方法
1	资源节约	应积极采用先进生产技术，节约水、电等能源资源和人力成本，提高生产效率	参照GB/T 39775开展评价，查看制度文件，实地走访
2		原料综合利用率≥90%，生产废弃物应进行资源化回收或循环利用	
3		产品包装材料应符合NY/T 658的要求，产品包装减量化并符合GB 23350要求、材料可降解	
4	环境保护	企业的污染物总量控制，应符合国家和地方的要求	查看企业的排污许可证、环境评价报告及批复
5		生产污水排放应符合GB 8978的规定	
6		大气污染物最高排放浓度应符合GB 13271的要求	
7		厂界环境噪声应符合GB 12348的规定	

序号	一级指标	二级指标				评价方式/方法		
8	生态协同	应按照GB/T 24256的要求设计生产工艺路线，以生态环境的负面影响最小作为基本原则				查看制度文件，工艺路线、加工过程，依据GB/T 32161进行生态设计评价		
9		应按照GB/T 33635的要求，推行绿色供应链管理，带动供应链上下游企业持续提高资源、能源利用效率，改善环境绩效，实现绿色发展						
10	质量引领	感官指标	形态	完整、饱满，形态应与产品造型相符		将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质；品尝滋味与口感		
11			表面色泽	具有产品应有的色泽				
12			组织	具有产品应有的组织				
13			滋味与口感	具有产品应有的滋味与口感，无异味				
14			杂质	无肉眼可见的杂质				
15		理化指标	水分/ (%) (g/100g)	≤40		GB 5009.3		
16			酸度/ (° T)	≤6		GB/T 20981		
17			酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤4		GB 5009.229		
18			过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤0.25		GB 5009.227		
19			铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤0.2		GB 5009.12		
20		微生物限量	项目	采样方案及限量				
21				n	c	m	M	
22			菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
23			大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
24	金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)		5	1	100	1000	GB 4789.10	
25	霉菌/ (CFU/g)		≤150				GB 4789.15	
26	沙门氏菌/25g		不得检出				GB 4789.5	
注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。								

## 6 品牌互认

6.1 通过“赣鄱正品”品牌臻品认定的面包产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.2 已获得绿色食品、有机食品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”臻品品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的面包产品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益。

6.4 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的面包产品，接受双方品牌监督管理的有关规定。