

团 体 标 准

T/CABCI 006—××××

面包

Bread

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中国焙烤食品糖制品工业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由中国焙烤食品糖制品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

面包

1 范围

本标准规定了面包的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程、试验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于面包产品，也适用于面包干制品。

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 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包卫生标准

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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[2005]第75号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

面包 bread

以小麦粉、酵母、水等为主要原料，添加或不添加其他配料，经搅拌、发酵、成型、醒发、熟制、冷却等工艺制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品表面或内部添加其他配料等的食品。

3.2

冷冻面包 frozen bread

按面包工艺加工、熟制、冷却、包装后，冷冻贮存，将产品中心温度降到-18℃以下的面包。

4 产品分类

按产品的物理性质和食用口感分为软式面包、硬式面包、起酥面包、调理面包、其他面包和面包干制品六类。各类面包名称的中英文对照参见附录A。

4.1 软式面包

组织松软、气孔较均匀的面包。

4.2 硬式面包

表皮较硬、或有裂纹，内部组织柔软的面包。

4.3 起酥面包

层次清晰、口感酥软的面包。

4.4 调理面包

烤制成熟前或后在面包坯表面或内部添加奶油、食用油脂制品、蛋制品、肉制品、可可制品、果酱等配料的面包。

4.5 其他面包

除4.1~4.4以外的其他面包。

4.6 面包干制品

面包经切片或切段后烘烤或油炸，添加或不添加其他配料制成的口感酥脆或酥脆的面包制品。

5 技术要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	软式面包	硬式面包	起酥面包	调理面包	其他面包	面包干制品
形态	完整，饱满，具有产品应有的形态。	完整，饱满，具有产品应有的形态，表皮或有裂口。	饱满，多层，具有产品应有的形态。	面包坯完整，饱满，具有产品应有的形态。	具有产品应有的形态。	具有产品应有的形态
色泽	具有产品应有的色泽。					
组织	细腻，有弹性，气孔较均匀。	内部组织柔软，有弹性。	纹理较清晰，层次较分明。	面包坯应具有该产品应有的组织结构。	具有产品应有的组织	具有产品应有的组织。
滋味与口感	具有发酵和熟制后的面包香味，松软适口，无异味。	具有发酵和熟制后的面包香味，耐咀嚼，无异味。	表皮松酥或酥软，内质松软，无异味。	具有产品应有的滋味与口感，无异味。	具有产品应有的滋味与口感，无异味。	口感酥脆或松软，无异味；
杂质	正常视力范围内无可见的外来异物。					

冷冻面包按食用方法解冻后，应符合相应产品类别的要求。

5.2 理化要求

理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	软式面包	硬式面包	起酥面包	调理面包	其他面包	面包干制品
水分/(%) ≤	50	45	40	50	55	6
酸度/(°T) ≤	6					/

冷冻面包按食用方法解冻后，应符合相应产品类别的要求。

5.3 安全要求

酸价、过氧化值、污染物限量、微生物限量、食品添加剂和食品营养强化剂的使用应符合GB 7099的规定。

5.4 净含量

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。

6 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 8957的规定。

7 试验方法

7.1 感官检验

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，做出评价。

冷冻面包应按食用方法解冻后进行感官检验。

7.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定，调理面包的取样应取面包坯部分。冷冻面包应按食用方法解冻后进行检验。

7.3 酸度

按附录B规定的方法测定。

7.4 安全要求

酸价、过氧化值、污染物限量、微生物限量、食品添加剂和食品营养强化剂使用应按GB 7099规定的方法检验。

7.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 抽样

8.1.1 批

连续生产的同一班次、同一品种的产品为一批。

8.1.2 抽样方法

从成品中随机抽取样品，记录产品名称、规格、生产日期、批次、抽样日期、抽样人姓名。

8.1.3 抽样数量

抽样数量应满足检验和留样的要求。

8.2 检验分类

8.2.1 出厂检验

8.2.1.1 产品出厂前应进行出厂检验，同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

8.2.1.2 出厂检验的项目包括：感官、净含量。生产企业应定期检测水分、酸度指标，确保产品符合本标准要求。现场制作产品应不定期检测感官、净含量、水分、酸度等指标，确保产品符合本标准要求。

8.2.2 型式检验

8.2.2.1 正常生产时应每年进行一次型式检验，此外有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家监管机构提出要求时。

8.2.2.2 型式检验的项目包括本标准中规定的全部项目。

8.3 判定规则

8.3.1 检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

8.3.2 检验结果中微生物指标有一项不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品。

8.3.3 检验结果中如有两项以下(包括两项)其他指标不符合本标准规定时，可在同批产品中双倍抽样，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品；复检结果中如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

9 标签、包装、运输和贮存

9.1 标签

9.1.1 预包装产品的标签应符合GB7718和GB 28050的规定。

9.1.2 标签上应按第4章的规定标识分类名称，冷冻面包应标识产品食用方法（含解冻方法）。

9.2 包装

9.2.1 包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味，应符合相应的食品安全国家标准。

9.2.2 各种包装应完整、无破损。

9.3 运输

9.3.1 运输工具及车辆应符合卫生要求，不得与有毒、有污染的物品混装、混运；运输过程中应防止曝晒、雨淋。

9.3.2 装卸时应轻搬、轻放，不得重压和挤压。

9.3.3 冷冻面包运输过程的车厢内温度不得高于-12℃。

9.4 贮存

9.4.1 仓库内应保持清洁、通风、干燥、凉爽，有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害物品混放。

9.4.2 产品不应接触墙面或地面，堆放高度应以提取方便，不压坏包装及产品为宜。

9.4.3 面包应按产品标签贮存温度要求存放。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。

附录A
(资料性附录)
各类面包名称的中英文对照

各类面包名称的中英文对照表见表A.1。

表A.1 各类面包名称的中英文对照表

序号	面包中文名称	对应英文名称
1	软式面包	soft bread
2	硬式面包	hard bread
3	起酥面包	puff bread
4	调理面包	prepared bread
5	面包干制品	dried bread products

附录B
(规范性附录)
酸度的检验方法

B.1 试剂

- B.1.1 氢氧化钠标准溶液(0.1 mol/L): 按GB/T 601规定的方法配制与标定。
B.1.2 酚酞指示液(1%): 称取酚酞1g, 溶于60 mL乙醇(95%)中, 用水稀释至100 mL。
B.1.3 无二氧化碳蒸馏水: 将蒸馏水煮沸10min左右, 加盖冷却。

B.2 仪器

- B.2.1 天平: 感量0.1g。
B.2.2 碱式滴定管: 25 mL
B.2.3 单标移液管: 25mL

B.3 分析步骤

称取面包本体中心部分25g, 精确到0.1g, 加入无二氧化碳蒸馏水60 mL, 用玻璃棒捣碎, 移入250 mL容量瓶中, 定容至刻度, 摇匀。静置10 min后再摇2 min, 静置10 min, 用纱布或滤纸过滤。取滤液25 mL移入200 mL三角瓶中, 加入酚酞指示液2滴~8滴, 用氢氧化钠标准溶液(0.1 mol/L)滴定至微红色30s不退色, 记录消耗氢氧化钠标准溶液的体积。同时用蒸馏水做空白试验。

B.4 分析结果的表述

酸度T按式(B.1)计算:

$$T = \frac{c \times (V_1 - V_2)}{m} \times 1000 \dots \dots \dots (B.1)$$

式中:

- T—酸度, 单位为酸度(⁰T);
c—氢氧化钠标准溶液的实际浓度, 单位为摩尔每升(mol/L);
V₁—滴定试液时消耗氢氧化钠标准溶液的体积, 单位为毫升(mL);
V₂—空白试验消耗氢氧化钠标准溶液的体积, 单位为毫升(mL);
m—样品的质量, 单位为克(g)。

B.5 允许差

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值, 应不超过0.1⁰T。