

ICS 67.060
CCS X 28

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0030—2022

江西绿色生态 面包

Jiangxi Green Ecology—Bread



2022-11-25发布

2022-12-02实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 基本要求	2
5 评价指标	3
6 品牌互认	4

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：资溪县人民政府、资溪县市场监督管理局、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：郑长泽、陈涣、张协旺、钟启文、傅细明、游小辉、卢方亮、魏波、陈亚茹。

引 言

“江西绿色生态 面包”指标水平说明：

——质量指标：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》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）；

——安全卫生指标：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》规定的“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”的基本要求、评价指标和品牌互认。
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 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 5009.227 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 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 8607 高筋小麦粉
- 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 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 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- 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 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 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 39775 能源管理绩效评价导则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求
CNCA-N-001:2021 危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证实施规则

3 术语和定义

DB36/T 1138界定的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”品牌评价或认证活动的面包产品。

4 基本要求

4.1 主体要求

4.1.1 生产经营企业应按照GB/T 19001、GB/T 24001、GB/T 23331、GB/T 22000、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证实施规则》的要求，建立质量、环境、能源、食品安全、HACCP等管理体系，并通过ISO 9001、ISO 22000或HACCP任一认证。

4.1.2 企业近三年无重大安全生产事故或质量安全事故。

4.2 选址要求

4.2.1 生产企业选址应符合GB 8957的要求，应选择有给排水条件和电力供应的地区，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)旱厕等污染源25m以上。

4.2.2 设置在超市、商店、市场内的面包坊，应距离畜禽产品、水产品销售或加工场所10m以上。

4.3 原、辅料要求

4.3.1 小麦粉

应符合GB/T 8607、GB/T 8608的规定。

4.3.2 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.3.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.3.4 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.3.5 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

4.3.6 食品加工用酵母

应符合GB 31639的规定。

4.3.7 食品添加剂

食品添加剂应符合相应质量要求。

4.3.8 营养强化剂

营养强化剂应符合相应质量要求。

4.4 生产经营管理

4.4.1 生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

4.4.2 产品经营过程应符合 GB 8957、GB 31621 的规定。

4.5 产品质量安全

4.5.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5.3 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

4.5.4 食品添加剂、营养强化剂的使用应分别符合 GB 2760、GB 14880 的规定。

4.5.5 出厂检验及型式检验项目应符合 GB/T 20981 的规定。

4.6 包装标签要求

4.6.1 产品标志标签应符合 GB/T 191、GB 7718、GB 13432、GB 28050 的规定，冷冻储存的面包应标识产品食用方法（含解冻方法）。

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

4.6.3 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

4.7 贮存运输要求

4.7.1 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。

4.7.2 产品摆放应距离墙面和地面 10cm 以上，摆放高度应以提取方便、不压坏包装及产品为宜。

4.7.3 冷冻储存的面包贮存温度及在运输过程中车厢内温度应控制在-18℃以下，温度波动应控制在±2℃以内。

5 评价指标

“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、环境保护、生态协同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，产品包装应符合GB 23350要求，限制过度包装	
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	实地走访，查看企业的排污许可证、污水处理设备、垃圾分类处理设备
5		生产污水排放应符合GB 8978的规定	
6		生产垃圾分类处理，干湿分离，防止二次污染	
7	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	依据GB/T 32161进行生态设计评价
8		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	

表1 “江西绿色生态”面包产品评价指标要求（续）

序号	一级指标	二级指标		评价方式/方法
9	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
10		表面色泽	具有产品应有的色泽	
11		组织	具有产品应有的组织	
12		滋味与口感	具有产品应有的滋味与口感，无异味	
13		杂质	无肉眼可见的杂质	
14		水分	应符合GB/T 20981不同面包产品对应的水分要求	GB 5009.3
15	理化指标	酸度/ (° T)	≤6	GB/T 20981
16		酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤4	GB 5009.229
17		过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g)	≤0.25	GB 5009.227
18		铅（以Pb计）/ (mg/kg)	≤0.2	GB 5009.12
		注1：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。		
	注2：以上评价方式或方法仅供参考，检测机构或认证机构可根据实际情况选择更为科学、适用、先进的方法。			

6 品牌互认

- 6.1 通过其他区域公用品牌认定的面包产品，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 拥有“江西绿色生态”和其他区域公用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，接受双方品牌监督管理的有关规定。