

T/JCBD

吉林省品牌建设促进会团体标准

T/JCBD 39—2025

"吉致吉品" 煎饼

"Jizhijipin" pancake

2025 - 07 - 20 发布

2025 - 07 - 31 实施

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由吉林省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉林省产品质量监督检验院、敦化市长有食品有限公司、长春市标准研究院、敦化市国艳食品有限公司、吉林桑黄生物科技集团有限公司。

本文件主要起草人：安思雨、张旭、周兰影、张琳琳、郜轩宇、王大明、孙成忠、顾风云、陈长友、赫文龙、王庆峰、王丹、曲婧喆、李冰佼、周松、张潇、苏晓雪、王家利、杜旭、庞伟、孙明月、李春阳、臧英男、刘彤、李红、于红、李滢倩、郭昊。

引 言

吉林省位于东北地区中部，是中国重要粮食主产区和商品粮基地。吉林省盛产的优质大豆、玉米、稻谷正是制作煎饼的主要原材料。在吉林本土好水、好粮的加持下，制作出来的煎饼软糯香甜，薄而有弹性，营养价值更高。煎饼属于粗粮细作的食品，可以做到真正的无添加，食用方便，既营养又健康。

“吉致吉品”煎饼团体标准是进行产品认证的主要依据，通过认证后，企业可以在产品包装标识上使用“吉致吉品”品牌标识，旨在将吉林省内优质煎饼推广到全国各地，同时树立“吉致吉品”煎饼高品质形象。

"吉致吉品" 煎饼

1 范围

本文件规定了“吉致吉品”煎饼的技术要求、净含量、卫生要求、检验规则及标志、包装、贮存、运输。
本文件适用于“吉致吉品”煎饼的生产经营活动及产品认证。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.227 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
- 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》国家市场监督管理总局令第70号（2023）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“吉致吉品” 煎饼 “Jizhijipin” Pancake

符合“吉致吉品”品牌标准要求，通过“吉致吉品”品牌第三方评价认证，获得“吉致吉品”标志的煎饼产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应食品标准及有关规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 要求。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态和杂质、品尝、闻其气味
组织形态	产品呈薄片状，薄厚均匀、质地较软，大小均一整齐	

表1 （续）

项目	要求	检验方法
滋味、气味	具有产品应有的香味，无异味	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态和杂质、品尝、闻其气味
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤16.0	按GB 5009.3执行
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤3.0	按GB 5009.229执行
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤0.25	按GB 5009.227执行

4.4 污染物指标

应符合表 3 要求。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.2	按GB 5009.12执行

4.5 真菌毒素指标

应符合表 4 要求。

表4 真菌毒素指标

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	不得检出	按GB 5009.22执行

4.6 微生物指标

- 4.6.1 微生物指标应符合 GB 7099 的规定。
- 4.6.2 致病菌指标应符合 GB 29921 中熟制粮食制品（含焙烤类）的规定。

4.7 食品添加剂

应符合GB 2760 的规定。

5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照JJF 1070 规定检验。

6 卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同种类、同产地、同收获年度、同运输单元、同存储单元的产品为一检验批次。

7.2 检验规则

7.2.1 出厂检验

产品必须经质量检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括：感官、水分、酸价、过氧化值。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。如有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- b) 原辅料质量出现大的波动时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 检测结果全部项目符合标准规定时，则判定该批产品为合格品。

7.3.2 检验结果中有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判定该产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

8 标志、包装、贮存、运输

8.1 标志

应符合GB/T 191 规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应采用新的、干净、无污染的，符合食品包装卫生要求。

8.2.2 包装容器应封口严密，不得破损、泄露。

8.2.3 包装物应密实牢固，不应产生撒漏，不应对煎饼造成污染。

8.3 贮存

应贮存在清洁、干燥、阴凉、地面有防潮垫板的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性物质混储。

8.4 运输

8.4.1 不应与有毒有害、有腐蚀性、易挥发、易发霉、有异味、发潮的货物混装运输。

8.4.2 运输途中应轻装、轻卸、防雨、防晒、防止挤压，保持包装完整。