

团 体 标 准

T/CC 3—2020

冻 裹 粉 洋 葱 圈

Frozen onion rings with breading

2020-06-18 发布

2020-07-16 实施

中国合作贸易企业协会 发 布

目 次

前言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 分类 2

5 原辅料要求 3

6 技术要求 3

7 检验方法 4

8 检验规则 5

9 标签、标志、包装、贮存、运输 6

10 保质期、销售 6

附录 A(规范性附录) 裹粉主要原辅料要求 7

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则进行起草。

本标准由麦康食品(青岛)有限公司提出。

本标准由中国合作贸易企业协会归口。

本标准起草单位:麦康食品(青岛)有限公司、青岛康福莱现代农业科技有限公司、青岛集结信息科技有限公司、青岛神域冠亚食品有限公司。

本标准主要起草人:薛平、高妍、张勇、陶庆会、杨雪、张佳兵、郝宇花、卢成绪。

冻 裹 粉 洋 葱 圈

1 范围

本标准规定了冻裹粉洋葱圈的分类、原辅料要求、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期、销售要求。

本标准适用于冻裹粉洋葱圈的生产和销售。

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 317 白砂糖

GB 1355 小麦粉

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 5749 生活饮用水卫生标准

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/T 8883 食用小麦淀粉

GB/T 8884 食用马铃薯淀粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 10458 荞麦

GB/T 10463 玉米粉

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB/T 11761 芝麻

GB 13104 食品安全国家标准 食糖