

用水定额 第 22 部分: 焙烤食品

Norm of water intake—Part 22: Bakery product

(征求意见稿)

2020 - XX - XX 发布

2020 - XX - XX 实施

目 次

目 次..... I

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 计算方法..... 2

5 用水定额..... 3

6 用水定额使用说明..... 3

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》给出的规则起草。

本文件为 DB11/T XXX《用水定额》的第22部分。DB11/T XXX 已经发布了以下部分：

……

——用水定额 第22部分：焙烤食品；

……

本文件由北京市经济和信息化局提出并归口。

本文件由北京市经济和信息化局组织实施。

本文件起草单位：中国焙烤食品糖制品工业协会、北京一轻食品集团、北京稻香村食品有限责任公司、北京味多美食品有限责任公司、北京好利来工贸有限公司、亿滋食品（北京）有限公司、北京怡斯宝特面包工业有限公司

用水定额 第 22 部分：焙烤食品

1 范围

本文件规定了焙烤食品用水定额的术语和定义、计算方法、用水定额和管理要求。
本文件适用于现有糕点、面包、饼干等焙烤食品生产企业用水量的管理。

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 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7100 食品安全国家标准 饼干
GB/T 12452 企业水平衡测试通则
GB 24789 用水单位水计量器具配备和管理通则

3 术语和定义

GB 7099、GB 7100界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

用水定额 norm of water intake

提供单位产品、过程或服务所需要的标准用水量，也称取水定额。

3.2

用水量 quantity of water intake

从各种水源或途径获取的水量。

3.3

单位产品用水量 water intake per unit product

在一定的计量时间内，生产单位产品的用水量。

3.4

焙烤食品 bakery product

以谷类、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料，添加(或不添加)其他原料，采用烘烤、油炸、水蒸等工艺加工而成的食品，包括糕点、面包、饼干等。

4 计算方法

4.1 一般规定

4.1.1 用水量范围

用水量范围是指生产企业从各种常规水源获取的水量，包括取自地表水（以净水厂供水计量）、地下水、城镇供水工程，以及企业从市场购得的其他水或水产品（如蒸汽、热水、地热水等）的水量。

4.1.2 用水量供给范围

焙烤食品用水量供给范围包括主要生产用水（预处理用水、生产工艺用水等）、辅助生产用水（包括设备设施清洗、制冷、锅炉、污水处理、空压站、化验室、机修、运输等）和附属生产用水（包括员工饮用水、办公、绿化、食堂、浴室、洗衣房、卫生间等），不包括综合利用产品的生产、基建、消防和生活区用水。

4.1.3 用水量的计量

用水量以企业的一级计量表计量为准。

4.2 单位产品用水量

焙烤食品单位产品用水量按式（1）计算：

$$V_{ui} = \frac{V_i}{Q} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

V_{ui} —单位产品用水量，单位为立方米每吨产品（ m^3/t ）；

V_i —在一定计量时间内，生产某种产品的用水量，单位为立方米（ m^3 ）；

Q —在同一计量时间内，生产某种产品的产量，单位为吨（ t ）。

5 用水定额

焙烤食品用水定额指标见表1。

表1 焙烤食品用水定额指标

产品类别	单位产品用水量/（ m^3/t 产品）	
	先进值	通用值
糕点	5.0	8.0
面包	3.0	5.5
饼干	2.0	2.5

6 用水定额使用说明

- 6.1 用水定额指标为最高允许值，在实际运用中单位产品用水量应小于或等于定额指标值。
 - 6.2 用水定额指标包括通用值和先进值，通用值用于现有企业的日常用水管理和节水考核，先进值用于新建和改扩建企业的水资源论证、取水许可审批和节水评价。
 - 6.3 焙烤食品生产企业用水计量器具的配备和管理应符合 GB 24789 的要求。
 - 6.4 用水定额管理中，水平衡测试应符合 GB/T 12452 的要求。
-