

ICS 67.040
CCS X10

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXX—XXXX
代替 SB/T 10379-2012

速冻调制食品

Quick-frozen prepared food

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

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。

本文件代替SB/T 10379-2012《速冻调制食品》。

本文件与SB/T 10379-2012相比，主要变化如下：

- 更改了术语与定义（见第3章，2012年版第3章）；
- 更改了产品分类（见第4章，2012年版第4章）；
- 删除附录A（2012年版附录A）；
- 更改了附录B（见附录A，2012年版附录B）；
- 增加了附录B（见附录B）；

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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件代替历次版本的发布情况：

- SB/T 10379-2012，
- SB/T 10379-2004。

速冻调制食品

1 范围

本文件规定了速冻调制食品分类、技术要求、检验规则以及标签、产品命名原则、标志、包装、运输和贮存，描述了相应的试验方法，界定了相关的术语和定义。

本文件适用于速冻调制食品的生产、检验和销售。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

速冻调制食品 quick-frozen prepared food

以谷物或豆类或薯类及其制品、畜禽产品及其制品、水产品及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、蛋及其制品、食用菌及其制品、坚果与籽类等一种或多种为原料，或同时配以馅料/辅料（含食品添加剂），经调制、成型或不成型、加热或不加热、速冻等工艺加工而成的食品。

[来源：GB 19295-2021，2.2，有修改]

3.2

速冻 quick frozen

使产品迅速通过其最大冰晶区域，当中心温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺的冻结方法。

[来源：GB 31646-2018，2.1]

3.3

生制品 frozen without cooking

冻结前未经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

[来源：GB 19295-2021，2.3]

3.4

熟制品 cooked before frozen

冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

[来源：GB 19295-2021，2.4]

4 分类

4.1 水产制品

以整只或切割的动物性水产品为主要原料，经处理后，配以辅料（含食品添加剂）调味，经加热或不加热、速冻等工艺加工而成的食品。

4.2 畜禽制品

以整只或切割的畜禽产品为主要原料，经处理后，配以辅料（含食品添加剂）调味，经腌制或不腌制、加热或不加热、速冻等工艺加工而成的食品。

4.3 肉糜类制品

以畜禽产品及其制品、动物性水产品及其制品一种或多种为原料，配以辅料（含食品添加剂），经搅拌或不搅拌、斩拌或不斩拌、乳化或不乳化、成型或不成型，加热或不加热、速冻等工艺加工而成的食品。

4.3.1 畜禽肉糜类制品

以一种或多种畜禽产品及其制品为原料的肉糜类制品。

4.3.2 水产肉糜类制品

以一种或多种水产品及其制品为原料的肉糜类制品。

4.3.3 混合肉糜类制品

以畜禽产品及其制品和水产品及其制品为原料的肉糜类制品。

4.4 菜肴制品【与现行菜肴标准体系匹配】

4.5 裹衣制品

以薯类及其制品、畜禽产品及其制品、水产品及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、食用菌及其制品等一种或多种为主要原料，配以辅料（含食品添加剂），经调制加工成型后挂浆和/或裹糠（粉），经加热或不加热、速冻等工艺加工而成的食品。

4.6 汤羹制品

以水、高汤等液体为主要原料，生产过程中添加或不添加谷物或豆类或薯类及其制品、畜禽产品及其制品、水产品及其制品、果蔬及其制品、蛋及其制品、食用菌及其制品、坚果与籽类等一种或多种原料，配以辅料（含食品添加剂），制成的液态或半固态制品，经充填、速冻等工艺加工而成的食品。

5 原辅料和投料要求

5.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 投料要求

5.2.1 水产制品：主料含量应 $\geq 60\%$ ，计算公式见附录 A。

5.2.2 畜禽制品：主料含量应 $\geq 60\%$ ，计算公式见附录 A。

5.2.3 肉糜类制品：根据配方计，肉糜类制品生产过程中外源蛋白配料（非肉类蛋白质）添加量应 $\leq 5\%$ 。

5.2.3.1 畜禽肉糜类制品：根据配方计，畜禽产品及其制品添加量应 $\geq 30\%$ ；其中机械分离肉、皮、脂肪的添加量总量不应超过畜禽产品及其制品添加量的一半；生产过程中淀粉添加量应 $\leq 10\%$ 。

5.2.3.2 水产肉糜类制品：根据配方计，水产品及其制品添加量应 $\geq 12\%$ ；生产过程中淀粉添加量应 $\leq 15\%$ 。

5.2.3.3 混合肉糜类制品：根据配方计，畜禽产品及其制品和水产品及其制品的添加量总量应 $\geq 30\%$ ；其中机械分离肉、皮、脂肪的添加量总量不应超过畜禽产品及其制品添加量的一半；生产过程中淀粉添加量应 $\leq 15\%$ 。

5.2.4 裹衣制品：畜禽产品及其制品、水产品及其制品芯料应 $\geq 40\%$ ，其他芯料应 $\geq 10\%$ ，计算公式见附录 B。

注：干制品投料量应以相应新鲜食品投料量结合其脱水率或浓缩率折算。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
形态	具有该产品应有的形态
色泽	具有该产品应有的色泽
组织	符合该类产品的组织要求
气味及滋味	具有该产品应有的气味及滋味
杂质	无正常视力可见异物

6.2 安全指标

动物性水产制品应符合GB 10136的规定，其他产品应符合GB 19295的规定。

6.3 食品添加剂

应符合GB 2760的规定，其中混合肉糜类制品、裹衣制品芯料的添加剂使用应以配料表中除水以外，质量配比居首位的原料类别界定食品添加剂使用范围。

6.4 净含量

预包装产品应符合JJF 1070的规定，散装食品除外。

7 加工管理

应符合GB 31646的规定。

8 试验方法

8.1 感官

取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口,按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。

8.2 安全指标

动物性水产制品按GB 10136的规定执行，其他产品按GB 19295的规定执行。

8.3 净含量

按JJF 1070的规定执行。

9 检验规则

9.1 组批和抽样

9.1.1 组批

同一生产时间、同一品种的产品为一批。

9.1.2 抽样

从批中随机抽取样品，每次抽样量应满足检验和留样的要求。

9.2 出厂检验

9.2.1 每批产品出厂，应经质量检验部门检验，检验合格方能出厂。

9.2.2 出厂检验项目：感官要求、净含量。

9.3 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验，检验项目为本文件中第6章规定的全部项目：

- 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) 停产6个月以上，恢复生产时；
- d) 正常生产时，每年至少两次的周期性检验；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政主管部门提出进行型式检验要求时。

9.4 判定规则

9.4.1 检验项目全部符合本文件要求时，判为合格。

9.4.2 检验项目中不超过2项（微生物项目除外）不符合本文件规定，可以加倍抽样复验，复验后仍有1项或1项以上不符合本文件规定，则判该批产品为不合格。

9.4.3 微生物项目如有1项不符合本文件，则判该批产品为不合格，不得复验。

10 标签、产品命名原则、标志、包装、运输和贮存

10.1 标签

10.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并注明产品类别、速冻、生制或熟制、即食或非即食，以及烹调加工方式。

10.1.2 本文件5.2投料要求中有相关添加量要求的都应在产品的标签中标示出各对应主料的添加量。

10.2 产品命名原则

10.2.1 水产制品：应符合相关标准要求。

10.2.2 畜禽制品：使用两种或两种以上畜禽肉为主要原料，产品命名不应包含原料肉种类的名称；以单一畜禽肉为主要原料，产品名称可根据使用原料肉的种类命名。

10.2.3 肉糜类制品命名应符合以下要求：

a) 畜禽肉糜类制品：使用两种或两种以上畜禽肉为主要原料，产品命名不应包含原料肉种类的名称；以单一畜禽肉为主要原料，产品名称可根据使用原料肉的种类命名；根据配方计，畜禽产品及其制品的添加量 $\leq 45\%$ 时，产品不得直接使用“ $\times\times$ 肉丸”作为产品的名称。

b) 水产肉糜类制品：应符合相关标准要求。

c) 混合肉糜类制品：配料表中除水以外，质量配比居首位的原料类别进行命名界定，并满足畜禽肉糜类制品与水产肉糜类制品的要求。

10.2.4 裹衣制品以芯料中质量配比居首位的原料类别进行命名界定。其中以两种或两种以上畜禽肉为主要原料，产品命名不应包含原料肉种类的名称；以单一畜禽肉为主要原料，产品名称可根据使用原料肉的种类命名；其他产品应符合相关标准要求。

10.3 标志

包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

10.4 包装

所用包装材料应洁净、无异味，应符合相关标准的规定。

10.5 运输

运输应符合GB 31646的规定。

10.6 贮存

贮存应符合GB 31646的规定。

附录 A
(规范性)
速冻调制食品主料含量计算

A.1 主料含量计算

主料含量计算按式 (A.1)。

$$C = \frac{m}{M} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

- C——主料占产品净含量分数，%；
- m——从抽检样中分离的主料，单位为克（g）；
- M——抽检样品的净含量，单位为克（g）。

附录 B
(规范性)
裹衣制品芯料测定

B.1 原理

用预热的水破坏外层裹衣的粘合特性，并去除粘附在芯料表面的所有裹衣。

B.2 仪器

- B.2.1 天平：感量为0.1 g。
 B.2.2 恒温水浴锅：配浸入式温度计，精确度±0.1 °C。
 B.2.3 软橡胶刀或钝刮铲。
 B.2.4 橡胶头玻璃搅拌棒。

B.3 测定步骤

B.3.1 取约100 g冷冻试样，称重（ m_1 ），装入塑料袋中密封，置于30 °C~40 °C恒温水浴锅中，浸泡至裹衣层变软，易于从冻结的芯料上刮除。然后取出试样，用软橡胶刀或钝刮铲刮掉裹衣层。

B.3.2 若裹衣层难以去除，则需再次装入塑料袋中，并置于30 °C以下恒温水浴锅中浸泡，待裹衣层变软，能全部刮除为止。

B.3.3 称重，并记录去除裹衣层后芯料的质量（ m_2 ）。

注：通常根据待测试样的大小和裹衣层厚度来确定浸泡时间，确保裹衣层全部刮除，且中心芯料仍处于冷冻状态。

B.4 计算

芯料计算公式见B.1。

$$X = \frac{m_2}{m_1} \times 100\% \dots\dots\dots (B.1)$$

式中：

X — 芯料质量，单位为百分率(%)；

m_1 — 去除裹衣层前的试样质量，单位为克(g)；

m_2 — 去除裹衣层后的芯料质量，单位为克(g)；

计算结果以3个平行试样的平均值表示，精确至小数点后一位。