团 体 标 准

《方便速食食品质量要求》

（征求意见稿）

编制说明

标准起草工作组

2024年5月

一、工作简况

（一）任务来源

根据2024年全国标准化工作要点，加强质量支撑和标准引领，深入推进国家标准化发展纲要各项重点任务实施，以标准有力引领现代化产业体系建设，推动标准化更好服务经济社会高质量发展。依据《中华人民共和国标准化法》和《团体标准管理规定》（国标委联[2019]1号）的相关要求，中国商业经济学会批准立项并联合相关单位共同制定《方便速食食品质量要求》团体标准。

（二）制定背景

随着人们生活节奏的加快和生活方式的转变，方便速食食品行业得到了迅速的发展。从2016年到2023年，我国方便食品市场规模呈现逐年增长的趋势，市场规模不断扩大，显示出消费者对方便速食食品的高需求。消费者对方便速食食品的品质、口感、营养和安全等方面的要求日益提高。他们追求方便、快捷的同时，也更加注重食品的健康、营养和安全性。

制定标准《方便速食食品质量要求》的目的和意义主要包括如下几个方面：

一、确保食品安全：制定此标准的首要目的是确保方便速食食品的安全性。通过明确食品安全相关的指标和检测要求，降低食品安全风险，保障消费者的健康和权益。

二、规范行业行为：为方便速食食品的生产、加工和销售等环节提供统一的指导，规范行业行为，避免行业内的不良竞争和乱象。

三、提高产品质量：通过设定明确的质量指标，鼓励企业提升产品的品质，包括口感、营养价值和包装等方面，以满足消费者的需求。

四、保护消费者权益：通过确保食品安全和提高产品质量，使消费者能够放心购买和食用方便速食食品，保护消费者的权益和健康。

五、推动技术创新：鼓励企业投入研发，通过技术创新改善产品性能，提高生产效率，降低成本，为行业发展注入新的活力。

六、提升行业形象：规范的行业行为和高质量的产品有助于提升方便速食食品行业的整体形象，树立行业的良好口碑。

（三）起草过程

3.1 标准研制阶段

2023年12～2024年3月，起草组通过企业调研，了解企业实际生产情况，并组织收集、整理相关标准化资料、专业文献等，经成分分析、研讨、论证后编写完成《方便速食食品质量要求》立项申请书及标准框架相关内容，并向中国商业经济学会提出标准立项申请。

3.2 标准立项阶段

2024年4月2日，中国商业经济学会正式发布了《方便速食食品质量要求》团体标准立项通知，并在全国团体标准信息平台进行公示。

3.3 标准起草阶段

2024年4～2024年5月，依据《中华人民共和国标准化法》、《国务院关于深化标准化工作改革方案》等文件的要求，按照团体标准的制修订程序组织有关技术人员成立标准起草工作组，通过相关信息化手段进行多次内容讨论和交流，并向相关单位和专家咨询，在广泛听取各方意见和充分论证的基础上，对标准初稿进行了完善和修改后经起草组确认，同意作为征求意见稿，公开征求意见。

二、编制原则

在标准制定过程中，标准起草工作组按照GB/T 1.1—2020 给出的规则编写，主要遵循以下原则：

（1）协调性：保证标准与国内现行国家标准、行业标准协调一致。

（2）规范性：严格按照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，保证标准的编写质量。

（3）适用性：结合生产企业管理实践和产品的主要环境影响，提出对企业产品的具体质量要求和生产经营规范。

三、主要技术内容及其确定依据

本标准规定了方便速食食品的分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于方便速食食品的开发、生产和检验。

本标准给出了方便速食食品的术语和定义。将方便速食食品定义为：经过

加工处理，可快速食用且便于携带的预包装食品。

本标准按照方便速食食品根据其原料、加工方式、产品形态等因素进行分类，常见的分类方式如下：

按原料分类

a）谷物类方便速食食品：如方便面、方便米粉（米线）、方便粉丝等；

b）肉类方便速食食品：如罐头肉类、即食肉类等；

c）蔬菜类方便速食食品：如脱水蔬菜、即食蔬菜等。

按加工方式分类：

a）油炸类方便速食食品：如油炸方便面、油炸薯片等；

b）非油炸类方便速食食品：如热风干燥方便面、冻干方便食品等。

按产品形态分类：

a）固态方便速食食品：如方便面饼、即食饭菜等；

b）液态/半固态方便速食食品：如罐头汤品、即食粥等。

本标准依据产品实际特征设定了感官要求，见表1。

表1　感官要求

项目	要求	
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察产品色泽、组织形态和杂质，按标签标示的食用方法辨别产品滋味和气味
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有产品应有的组织形态	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

污染物限量和真菌毒素限量：污染物限量应符合GB 2762中相应类别产品的规定。真菌毒素限量应符合GB 2761中相应类别产品的规定。

微生物限量：经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

谷物类方便速食食品致病菌限量应符合GB 29921中粮食制品的规定。肉类方便速食食品应符合GB 29921中肉制品的规定。蔬菜类方便速食食品应符合GB 29921中即食果蔬制品的规定。其他微生物限量应符合表2的规定。

表2　微生物限量

项目	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	

项目	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数[b]，CFU/g（mL）	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g（mL）	5	2	10	10^2	GB 4789.3
[a]样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 [b]对于谷物类方便速食食品，仅适用于面饼和调料的混合检验；对于肉类方便速食食品，不适用于发酵肉制品。					

食品添加剂和食品营养强化剂：食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

净含量：应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。净含量检测按JJF 1070执行。

生产加工过程的卫生要求：应符合GB 14881的规定。

三、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

四、采用国际标准和国外先进标准情况，与国际、国内同类标准水平的对比情况

本文件为首次自主制定,不涉及国际国外标准采标情况。本文件参考依据：

GB/T 191　包装储运图示标志

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 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 2763　食品安全国家标准　食品中农药最大残留限量

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 4789.26　食品安全国家标准　食品微生物学检验　商业无菌检验

GB 7718　食品安全国家标准　预包装食品标签通则

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 28050　食品安全国家标准　预包装食品营养标签通则

GB 29921　食品安全国家标准　预包装食品中致病菌限量

GB 31621　食品安全国家标准　食品经营过程卫生规范

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

五、与有关现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本文件与相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，没有冲突。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本文件在制定过程中未出现重大分歧意见。

七、贯彻标准的要求和措施建议

本文件发布后，应向相关企业进行宣传、贯彻，推荐执行该文件。

八、其他应当说明的事项

无。