ICS 67.040
CCS X 10

团　　体　　标　　准

T/XXX XXXX—XXXX

方便速食食品质量要求

Quality requirements for convenient and fast food

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中国商业经济学会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　分类 1
5　技术要求 2
6　生产加工过程的卫生要求 3
7　检验规则 3
8　标志、包装、运输和贮存 3
参考文献 5

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××××提出。

本文件由中国商业经济学会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

方便速食食品质量要求

1 范围

本文件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。

本文件适用于方便速食食品的开发、生产和检验。

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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

方便速食食品 convenient fast food
经过加工处理，可快速食用且便于携带的预包装食品。

4 分类

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：

a) 按原料分类
   1) 谷物类方便速食食品：如方便面、方便米粉（米线）、方便粉丝等；
   2) 肉类方便速食食品：如罐头肉类、即食肉类等；

3) 蔬菜类方便速食食品：如脱水蔬菜、即食蔬菜等。

b) 按加工方式分类：

1) 油炸类方便速食食品：如油炸方便面、油炸薯片等；

2) 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。

c) 按产品形态分类：

1) 固态方便速食食品：如方便面饼、即食饭菜等；

2) 液态/半固态方便速食食品：如罐头汤品、即食粥等。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 谷物类原料应符合 GB 2715 的规定。

5.1.2 肉类等原料应来自经检验检疫合格的供应商，并具有相应的检验检疫证明。生鲜原料在加工前应进行必要的清洗和处理，以确保食品安全。

5.1.3 蔬菜应新鲜、卫生、无污染，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.4 所用油脂应符合 GB 2716 的规定。

5.1.5 原料在采购、运输和储存过程中应保持清洁卫生，避免霉变或其他污染。原料的储存环境应符合相关卫生标准，确保原料在储存期间不发生质量变化。

5.1.6 对于使用添加剂的产品，添加剂的种类和使用量应符合国家相关标准和有关规定。不应使用未经批准或禁用的添加剂，且添加剂的使用不应改变食品本身应有的营养价值和风味。

5.2 感官要求

产品感官要求应符合表1的规定。

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	

5.3 污染物限量和真菌毒素限量

5.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 中相应类别产品的规定。

5.3.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中相应类别产品的规定。

5.4 微生物限量

5.4.1 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。

5.4.2 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。

5.4.3 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	
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。					

5.5 食品添加剂和食品营养强化剂

5.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
5.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5.6 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。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一批原料、同一班次、同一生产线、同一生产日期生产的同品种、同规格的产品为一批。

7.2 抽样

从每批产品随机抽取样品，抽样数量应满足出厂检验或型式检验项目需要以及留样的需要。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品经生产企业质量检验部门按本文件规定检验合格后方可出厂。
7.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验每半年进行一次，若发生下列情况之一时，应进行型式检验：
a) 新产品试制鉴定时；
b) 原料、设备或工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
c) 产品停产 6 个月及以上后恢复生产时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
e) 国家行政主管部门提出型式检验要求时。
7.4.2 型式检验项目包括本文件 5.2～5.6 规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格品。
7.5.2 微生物指标中任一项不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格品，并不应复检。
7.5.3 除微生物指标外的其他项目，若不符合本文件要求，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格品；若仍有一项或一项以上指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格品。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
8.1.2 应标注食用方法。
8.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

产品内包装材料应清洁、卫生、无毒、无害、无异味，符合国家标准和相关规定的要求；内、外包装均应紧密、完整、清洁、牢固、不破裂、不变形。

8.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

参 考 文 献

[1] GB 2726—2016 食品安全国家标准 熟肉制品
[2] GB 17400—2015 食品安全国家标准 方便面
[3] GB/T 31323—2014 方便米饭
[4] QB/T 2652—2004 方便米粉（米线）
[5] 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2023年第70号）