

ICS

X

# 团 体 标 准

T/CNFIA 000 -2024

## 杂粮主食 速冻杂粮面米制品 Quick-frozen Minor Grain Staple Food

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

中国食品工业协会 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。

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。

本文件由青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司、秦皇岛市食品药品检验中心、河北省食品工业协会。

本文件主要起草人：张胜利、张全利。

本文件首次制定。

# 杂粮主食 速冻杂粮面米制品

## 1 范围

本文件规定了速冻杂粮面米制品的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存和运输、销售。

本文件适用于速冻杂粮面米制品的生产、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 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 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
- GB/T 21270 食品馅料
- SB/T 10423 速冻汤圆
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《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]第70号

## 3 术语和定义

下列术语和定义适合于本标准。

### 3.1 杂粮

除稻谷、小麦、玉米、大豆以外的原粮

[来源：GB/T 22515-2008 2.2.5]

### 3.2 杂粮初级加工品

杂粮经机械等方式加工的初级产品，如荞麦米、荞麦粉等。

### 3.3 速冻

使产品迅速通过其最大冰晶区域，当中心温度达到 $-18^{\circ}\text{C}$ 时，完成冻结加工工艺的冻结方法。

[来源：GB 31646-2018, 2.1]

### 3.4 杂粮主食

以杂粮或杂粮级初加工品和（或）小麦、大米、玉米等谷物及其制品为主要原料，或同时配以馅料/其他辅料，经加工、成型、包装等工艺加工而成的可满足人们能量和营养需求的主要食品。

### 3.5 速冻杂粮面米制品

以杂粮或杂粮级初加工品和（或）小麦、大米、玉米等谷物及其制品为主要原料，或同时配以馅料/其他辅料，经加工、成型等，速冻而成的食品。

### 3.6 生制品

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]

### 3.7 熟制品

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 产品分类

4.1 按有无馅料分为有馅类和无馅类。

4.2 按冻结前是否经加热成熟分为生制品和熟制品。

## 5 技术要求

### 5.1 原料要求

5.1.1 杂粮及其初级加工品和小麦、大米、玉米等谷物及其制品应符合 GB 2715 和国家相关标准或有关规定。

5.1.2 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。

5.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.4 其他辅料应符合相应的食品标准和相关规定。

### 5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该品种产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查其色泽、组织状态、有无杂质。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
组织状态	具有该品种产品应有形态，冻结良好，表面不结霜，无霉变，无腐烂	
气味及滋味	解冻后，具有该品种应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
馅 含 量 <sup>a</sup> / ( g/100g ) ≥	20 (或标签标示值)	SB/T 10423
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
原始配料中杂粮含量(不含馅料)/(g/100g) ≥	40	按原始配料计算得出
<sup>a</sup> 仅适用于有馅料产品； <sup>b</sup> 仅适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的产品。		

### 5.4 污染物限量

带馅料的产品应符合GB 2762中“带馅(料)面米制品”的规定，其他产品的污染物限量应符合GB 2762中的相应规定。

### 5.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的相应规定。

### 5.6 微生物限量

6.6.1 致病菌限量应符合GB 29921中相应类属食品的规定。

6.6.2 即食生制品和即食熟制品的微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采用方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	4789.3

\*样品的采集及处理按 GB 4789.1 规定执行

## 5.7 食品添加剂

6.7.1 食品添加剂质量应符合食品安全国家标准和国家有关规定。

6.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 5.8 净含量

预包装食品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

## 5.9 生产加工过程要求

应符合 GB 31646 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

由同一原料、同一工艺、同一班次生产的包装完好的同一品种为一批。

### 6.2 抽样方法和数量 1

从成品冷库中同一批次产品中随机抽取同品种，同规格产品10个独立包装（总重量不少于5kg），样品平均分成2份，一份检验，一份留样备用。微生物指标的检验抽样按GB 4789.1规定执行。

### 6.3 出厂检验

#### 6.3.1 检验项目

感官要求、净含量、馅含量、过氧化值、菌落总数、大肠菌群为出厂必检项目。

6.3.2 每批产品应进行出厂检验，出厂检验由检验部门执行，检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证出厂。

### 6.4 型式检验

6.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；
- e) 新产品投产前。

### 6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准规定的要求，判定该批产品合格。除微生物指标外，检测项目如有一项及以上指标不符合本标准的规定时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验，复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

## 7 标志、包装、贮存和运输、销售

### 7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、GB 19295 和国家有关规定。有馅类产品应标注馅含量。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

7.2.2 单件包装应完整，封口严密。包装箱应牢固、完整，外表清洁。

### 7.3 贮存和运输

应符合GB 31646和国家有关规定。

### 7.4 销售

产品的销售温度应控制在 $-18^{\circ}\text{C}$  或以下，温度波动应控制在 $2^{\circ}\text{C}$ 以内。

---