ICS 67.060
CCS X 11

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—XXXX
代替SB/T 10635-2011

速冻春卷

Quick-frozen spring roll

（报批稿）

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

工业和信息化部标准报批公示

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 10635-2011《速冻春卷》，与SB/T 10635-2011相比，除结构和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了产品分类（见第4章，2011版的第4章）；

——更改了原料要求（见5.1，2011版的第5章）；

——更改了感官要求（见5.2，2011版的6.1）；

——更改了理化指标要求（见5.3，2011版的6.2、6.3）；

——更改了安全指标要求（见第6章，2011版的6.4）；

——增加了生产加工过程要求（见第6章）；

——更改了检验方法（见第7章，2011版的第7章）；

——更改了检验规则（见第8章，2011版的第8章）；

——更改了标签、标志、包装、贮存和运输要求（见第9章，2011版的第9章）；

——删除了召回要求（2011版的第10章）。

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/TC64）归口。

本文件起草单位：河南全惠食品有限公司、安井食品集团股份有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、广州酒家集团利口福食品有限公司、全盈（苏州）食品有限公司、中粮海嘉（厦门）面业有限公司、天津市食品安全检测技术研究院、江苏省食品药品监督检验研究院、河南工业大学、郑州轻工业大学、中国商业联合会。

本文件主要起草人：魏立立、彭方琳、连惠章、张春红、王斌、陈艳、曹东丽、刘园、陈洁、张华、刘振宇、俞嘉毅、张帅。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2011年首次发布为国内贸易行业标准SB/T 10635-2011；

——本次为第一次修订（转为轻工行业标准）。

工业和信息化部标准报批公示

速冻春卷

1 范围

本文件规定了速冻春卷的原料、感官、理化、安全、食品添加剂和食品营养强化剂、净含量的要求，描述了相应的试验方法，规定了生产加工过程、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的内容，并给出了便于技术规定的分类。

本文件适用于速冻春卷的生产、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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 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

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[2023]第70号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

速冻春卷 quick-frozen spring roll

以小麦、大米、玉米、杂粮等一种或多种谷物及其制品为原料，经打浆、熟化、制皮，配以馅料，经包卷成型，并经速冻、包装而成的食品。

4 分类

按馅料成分分为荤馅类速冻春卷和素馅类速冻春卷。

5 要求

5.1 原料

应符合相关标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	外形完整，无破皮开裂
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来异物

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		荤馅类速冻春卷	素馅类速冻春卷
水分/（g/100g）	≤	63	68
蛋白质/（g/100g）	≥	3.5	/
馅含量/（g/100g）	≥	40	

5.4 安全指标

应符合GB 19295的规定。

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

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 14881和GB 31646的规定。

工业和信息化部标准报批公示

7 试验方法

7.1 感官要求

自然解冻后的样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下检查外观、色泽，观察皮、馅中有无异物，按包装上标注的食用方法处理后，闻其气味，品其滋味。

7.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

7.4 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

7.5 馅含量

取适量解冻后的春卷称其质量（m_1），精确至0.1g；置于清洁的白瓷盘中，用刮刀将样品中的馅料全部分离时，称量分离出的馅料质量（m_2），按式（1）计算结果。

$$X = \frac{m_2}{m_1} \times 100\% \quad \cdots\cdots (1)$$

式中：

X——馅含量，单位为克每百克（g/100g）；

m_2——分离出馅料的质量，单位为克（g）；

m_1——样品质量，单位为克（g）。

7.6 安全要求

按GB 19295中规定的方法测定。

7.7 食品添加剂和食品营养强化剂

使用的食品添加剂和食品营养强化剂应按相应检验方法标准测定。

7.8 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

8.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品出厂，应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。
8.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、馅含量、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时，每半年应进行一次型式检验，但有下列情况之一时，也应进行型式检验：
a) 新产品试验鉴定时；
b) 产品长期停产后，恢复生产时；
c) 当原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
e) 相关监管部门提出检验要求时。
8.4.2 型式检验项目应包括本文件 5.2～5.6 规定的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本文件规定要求的，判该批为合格产品。
8.5.1.2 出厂检验项目如有 1 项不符合本文件规定要求，可在抽样批次中加倍抽样复验，复验后仍不符合本文件要求的，判该批为不合格产品。

8.5.2 型式检验判定

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件规定要求的，判该批为合格产品。
8.5.2.2 型式检验项目不超过 3 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 项不符合本文件的规定，判该批为不合格产品。型式检验项目超过 3 项不符合本文件的，不应复验，判该批为不合格产品。
8.5.2.3 微生物指标有 1 项不符合本文件规定，判为不合格产品，不应复验。

9 标签、标志、包装、贮存和运输

9.1 标签和标志

9.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB 19295 的规定，并应标明产品类别和馅含量。
9.1.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品的包装容器与材料应符合国家相关标准的规定。
9.2.2 包装应严密、无破损。

9.3 贮存和运输

应符合 GB 31646 的规定。

工业和信息化部标准报批公示