



中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—20××

速冻面米食品质量通则

General quality for quick-frozen food made of wheat flour and rice

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由中国商业联合会提出并归口。

本文件起草单位：中国商业联合会、广东华饮食品供应链管理有限公司、安井食品集团股份有限公司、佛山金城速冻食品有限公司、郑州轻工业大学、金路易（唐山曹妃甸）食品有限公司、思念食品（河南）有限公司、三全食品股份有限公司、江南大学、广州酒家集团利口福食品有限公司、北京稻香村食品有限责任公司、无锡华顺民生食品有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、北京百麦食品加工有限公司、福建一诺食品科技有限公司、浙江五丰冷食有限公司、祐康（杭州）食品制造有限公司、上海世达食品有限公司、烟台喜旺肉类食品有限公司、合肥谱尼测试科技有限公司、中山市南方新元食品生物工程有限公司、上海中侨职业技术大学、苏州方凯管理咨询有限公司、山东御馨生物科技股份有限公司、北京富美特信息科技有限公司。

本文件主要起草人：刘振宇、段智飞、陈江平、郑元锋、刘兴丽、朱红威、范雯、彭方琳、范大明、郭伟雄、孙鹏、连惠章、陈召桂、武薇、李品周、胡五连、范清、王钰宁、厉建军、胡林林、刘睿颖、张莹、王健、刘峰、陶庆会、鲁振、孙金生。

速冻面米食品质量通则

1 范围

本文件给出了速冻面米食品的产品分类,规定了速冻面米食品的原辅料、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和销售,描述了相应的检验方法。

本文件适用于速冻面米的生产、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/T 1355 小麦粉
- 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10825 加工食品销售服务要求 速冻食品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

速冻面米食品 quick-frozen food made of wheat flour and rice

以小麦粉及其制品、大米及其制品、玉米及其制品、杂粮及其制品等一种或多种为原料,或同时配以馅料/拌料,经生制或熟制、成型、速冻等工艺制成的产品。

3.2

速冻 quick frozen

采用专业设备,将预处理的产品在低于-30℃的环境下,迅速通过其最大冰晶区域,使被冻产品的热中心温度达到-18℃及以下的冻结方法。

注:“热中心”指产品(一个包装或一种食品)内部在冻结过程终了时温度最高的一点。

3.3

生制品 raw product

产品冻结前未经加热成熟的产品。

3.4

熟制品 cooked product

产品冻结前经加热成熟的非即食产品。

4 分类

4.1 按馅料分类

4.1.1 含馅(或拌料)类。

——含肉类:以畜禽产品和/或动物性水产品等为主要原料制成的馅料。

——不含肉类:以蔬菜、豆类、菌类、蛋及其制品等中的一种或多种为主要原料制成的馅料。

4.1.2 无馅(或拌料)类。

4.2 按加工方法分类

4.2.1 速冻生制品类。

4.2.2 速冻熟制品类。

5 原、辅料要求

5.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

5.2 其他原辅料应符合国家标准、行业标准等相关标准和有关规定。

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
组织形态	符合该产品应有的外观,形状均匀一致
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、气味,无异味
杂质	无正常视力可见的外来杂质

6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标			
	含馅(或拌料)类		无馅(或拌料)类	
	含肉类	不含肉类		
水分/(g/100 g)	≤	70	65	70
蛋白质 ^a /(g/100 g)	≥	3	—	—
脂肪 ^a /(g/100 g)	≤	15	—	—

^a 以馅料为检测样本。

6.3 净含量

预包装商品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

7 检验方法

7.1 感官检验

在冻结状态下,取出样品一袋,置于清洁的白色器皿中,用目测检查外观、色泽、杂质,然后按包装上标注的食用方法处理后,用口尝、鼻嗅和目测检查其感官要求。

7.2 水分

按 GB 5009.3 描述的方法测定。

7.3 蛋白质

按 GB 5009.5 描述的方法测定。

7.4 脂肪

按 GB 5009.6 描述的方法测定。

7.5 净含量

按 JJF 1070 有关的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

8.2 抽样

从每批成品中随机抽取样品,抽样数量应满足检验和留样的需求。

8.3 出厂检验

出厂检验的项目包括但不限于感官要求、水分和净含量,每批产品应按本文件规定的出厂检验项目进行检验后方可出厂。

8.4 型式检验

8.4.1 每年应对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一,亦应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 长期停产后恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

8.4.2 型式检验项目包含第 6 章规定的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合本文件要求,出厂检验项目如有不合格,可在原批次产品中双倍抽样复检,复检后仍不合格的,判定该批产品不符合本文件要求。

8.5.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目,可在原批次产品中双倍抽样复检,复检后仍不合格的,判定该批产品不符合本文件要求。

9 标签、标志、包装、运输和贮存

9.1 标签

标签应符合相应法律法规和国家标准的要求,同时还应标注速冻生制品或速冻熟制品。

9.2 标志

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.3 包装

包装应符合 GB 23350 和其他国家相关法律法规的规定,包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

9.4 运输

9.4.1 产品应在温度小于或等于-12℃的环境下运输。

9.4.2 运输工具应清洁、卫生,不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或其他影响产品质量的物品混装。

9.4.3 搬运产品应轻拿轻放,不应摔扔、撞击、挤压。

9.5 贮存

9.5.1 产品应在温度小于或等于-18℃的环境下贮存。

9.5.2 产品贮存过程中不应与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易挥发的物品或其他影响产品质量的物品一起存放。

9.5.3 产品贮存应离地、离墙保持不少于 10 cm。

10 销售

应符合 SB/T 10825 的规定。

参 考 文 献

- [1] 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第70号)
-