

中华人民共和国轻工行业标准

XX/T XXXXX—XXXX

熟制冷藏米面制品

Cooked and refrigerated rice and flour products

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

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/TC 64）归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

熟制冷藏米面制品

1 范围

本文件规定了熟制冷藏米面制品的分类、原辅料要求、技术要求、生产加工过程、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存，描述了相应的检验方法，界定了相关的术语与定义。

本文件适用于预包装熟制冷藏米面制品的生产、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 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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 - GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
 - GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 - GB 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验
 - GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
 - GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
 - GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
 - GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - 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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
 - JJF 1070 国家计量技术规范 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》（国家质量监督检验检疫总局令第75号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

熟制冷藏米面制品 cooked and refrigerated rice and flour products

以小麦、大米、玉米、杂粮等一种或多种谷物及制品为主要原料，或配以一种或多种食用农产品及其制品（包含水果及其制品、蔬菜及其制品、食用菌及其制品、豆类及其制品、藻类及其制品、坚果及籽类、肉及肉制品、水产动物及其制品、蛋及蛋制品、淀粉及淀粉制品等）及调味料等配料，经加工成型熟制后，采用冷链工艺的预包装食品（包括米饭类、面食类、米粉类、饭团寿司三明治汉堡类）。

注：熟制冷藏米面制品可配以即食鲜切蔬果产品。

3.2

冷链工艺 cold-chain process

熟制冷藏米面制品在熟制加工成型后，采用快速冷却工艺，在2小时内使中心温度降到10℃以下，保持产品中心温度在10℃以下进行分装和包装，并在0℃~10℃条件下进行贮存、运输和销售。

4 分类

根据产品形态成分为：

- 米饭类制品；
- 面食类制品；
- 米粉类制品；
- 饭团寿司类制品；
- 三明治汉堡类制品；
- 其他类制品。

5 原配料要求

应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

熟制冷藏米面制品的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	有该品种应有的色泽。
气味与滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味。
组织形态	具备该品种应有的组织形态。
杂质	无正常视力可见杂质。

6.2 理化指标

熟制冷藏米面制品的理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25

^a 仅适用于以动物性食品或坚果类为原料及配料中使用食用油脂的产品

6.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

6.4 微生物限量

熟制冷藏米面制品的微生物限量应符合表3的规定。

表3 熟制冷藏米面制品微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/[CFU/g(mL)] ^a	5	1	10 ⁴	10 ⁵
大肠埃希氏菌/[CFU/g(mL)]	5	0	20	—
金黄色葡萄球菌/ [CFU/g(mL)]	5	1	100	1000
沙门氏菌	5	0	0	—
致泻大肠埃希氏菌 ^b	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特菌	5	0	0	—
副溶血性弧菌 ^c / (MPN/g (mL))	5	1	100	1000
蜡样芽孢杆菌 ^d	5	1	1000	10000

注：样品的采集和处理按GB 4789.1执行，n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

^a不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。

^b仅适用于含牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品和即食鲜切蔬果配料的产品。

^c仅适用于含即食生制动物性水产制品配料的产品。

^d仅适用于米饭类、饭团寿司类熟制冷藏米面制品。

6.5 真菌毒素

真菌毒素限量应符合GB 2761相应食品类别项下的规定。

6.6 食品添加剂

使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

6.7 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令第75号）执行。

7 生产加工过程

加工操作规范应符合GB 14881的相关规定。

8 试验方法

8.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和有无杂质情况。按包装或标签上标明的食用方法处理后嗅闻和品尝，检查其气味和滋味。

8.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.3 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

8.4 大肠埃希氏菌

按GB 4789.38规定的方法测定。

8.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

8.6 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

8.7 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6规定的方法测定。

8.8 单核细胞增生李斯特菌

按GB 4789.30规定的方法测定。

8.9 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法测定。

8.10 蜡样芽胞杆菌

按GB 4789.14规定的方法测定。

8.11 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令第75号）执行。

9 检验规则

9.1 组批

在同一时间段完成预处理、加工、包装等生产工序的同品种熟制冷藏米面制品，计为一个批次。

9.2 抽样

抽样应满足检验和留样的需求。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品出厂，应经质量检验部门检验，检验合格后出厂。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量。

9.4 微生物检验

9.4.1 微生物检验项目：菌落总数（有此要求的）和大肠埃希氏菌。

9.4.2 微生物检验应每日检测，当菌落总数检验出现结果不良时候应加强检测。

注：结果不良指菌落总数检测中，同一批次产品采集的5件样品中，有1件样品检测结果存在超出m值，小于M值的情况。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 1) 新产品试制鉴定时；
- 2) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 3) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 4) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 5) 国家质量监督机构提出要求时。

9.5.2 型式检验项目为第5章的全部项目。

9.6 判定规则

9.6.1 检验项目符合本标准的规定时，则判为该批产品合格。

9.6.2 检验项目如有不大于2项（微生物项目除外）不合格，可从原批中加倍抽样进行复验，复验结果合格则判该批产品合格；若复验结果出现不合格项目，则判该批产品为不合格。

9.6.3 微生物项目若1项不合格，则判为该批产品不合格，且不应复验。

10 标签、标志、包装、运输和贮存

10.1 标签、标志

预包装产品应符合GB 7718和GB 28050的规定，并在包装上标注食用方式。添加未熟制的发酵配料产品应标识添加发酵配料的种类，明示产品类型。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

10.2.2 单件包装应完整，封口完好，无破损。包装箱应牢固，完整，外表清洁。

10.3 运输

应符合GB 31605的相关要求，运输车辆应保持清洁，运输过程中的温度应为0℃~10℃。

10.4 贮存

10.4.1 应符合GB 31605的相关要求，在0℃~10℃条件下进行贮存。

10.4.2 产品不应与有毒、有污染的物品混贮。