

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—XXXX

代替 SB/T 10412-2007

速冻面米食品

Chilled prepared foods

(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

中华人民共和国工业和信息化部 发布

## 目 次

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| 前言 .....                | I I |
| 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 原配料要求 .....           | 2   |
| 6 技术要求 .....            | 2   |
| 7 生产加工过程 .....          | 3   |
| 8 试验方法 .....            | 3   |
| 9 检验规则 .....            | 3   |
| 10 标签、标志、包装、运输和贮存 ..... | 4   |

## 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 10412-2007《速冻面米食品》，与SB/T 10412-2007相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了速冻面米术语的定义；
- b) 更改了相关术语与定义；
- c) 更改了分类；
- d) 更改了感官要求；
- e) 更改了理化指标；
- f) 增加了食品安全指标；
- g) 增加了生产加工过程；
- h) 增加了净含量；
- i) 更改了试验方法；
- j) 更改了检验规则；
- k) 更改了标签、标志、包装、运输和贮存；
- l) 删除了召回；

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：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2007年 7月首次发布为 SB/T 10412-2007；
- 本次为第一次修订。

# 速冻面米食品

## 1 范围

本文件规定了速冻面米食品的术语和定义、分类、原辅料要求、技术要求、检验方法、检验规则、标签与标志、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于3.4规定的食品的生产、检验、贮运和销售。

## 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。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件；凡是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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 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 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 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 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 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
- 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 191 包装储运图示标志
- 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》（国家市场监督管理总局令第70号）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 速冻 quick-freezing

使产品迅速通过其最大冰晶区域，当中心温度达到-18℃，完成冻结加工工艺的冻结方法。

### 3.2 生制品 frozen without cooking

冻结前未经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

### 3.3 熟制品 frozen after cookinga

冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

### 3.4 速冻面食 quick-frozen food made of wheat flour and rice

以小麦、大米、玉米、杂粮、豆类、薯类等一种或多种谷物及其制品为原料，或同时配以馅料/辅料，经加工、调制、成型等工序，速冻而成的食品。

## 4 分类

根据馅料/辅料的原料组成分为三类：

### 4.1 含肉类

馅料/辅料中含有畜肉、禽肉、水产品等原料加调味品组成。

### 4.2 无肉类

馅料/辅料中不畜肉、禽肉、水产品等可食肉类原料。

### 4.3 无馅料

以面、米为主要原料，不含馅料/辅料的产品。

## 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

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

6.2.1 水分、蛋白质、脂肪项目应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目           |   | 指标  |     |     |
|---------------|---|-----|-----|-----|
|               |   | 含肉类 | 无肉类 | 无馅料 |
| 水分/(g/100g)   | ≤ | 70  | 65  | 65  |
| 蛋白质/(g/100 g) | ≥ | 3   | —   | —   |
| 脂肪/(g/100 g)  | ≤ | 15  | —   | —   |

6.2.2过氧化值项目的要求按GB 19295标准执行。

QB/T XXXXX—XXXX

### 6.3 食品安全指标

污染物、真菌毒素、微生物限量应符合GB 19295的规定。

### 6.4 食品添加剂

使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

### 6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 7 生产加工过程

加工操作规范应符合GB 14881、GB 31646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 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 8.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

### 8.4 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

### 8.5 过氧化值、食品安全指标

按GB 19295规定的方法测定。

### 8.6 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

同一班次或同一日期，同一品种、同一规格的产品为一批。

### 9.2 抽样方法及数量

从成品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的要求。

### 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 预包装产品出厂检验项目包括感官要求、净含量。计量销售的散装产品出厂检验项目有感官要求。

#### 9.4 型式检验

9.4.1 常年生产的产品每年应进行一次型式检验，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，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) 国家监督管理机构提出要求时。

9.4.2 型式检验项目为第6章的全部项目。

#### 9.5 判定规则

##### 9.5.1 出厂检验判定规则

9.5.1.1 出厂检验项目全部符合标准，判该批产品为合格产品。

9.5.1.2 出厂检验项目如有一项不符合标准，可以加倍抽样验证，复验后如仍不符合标准，判该批产品为不合格品。

##### 9.5.2 型式检验判定规则

9.5.2.1 型式检验项目全部符合标准规定，判该批产品为合格品。

9.5.2.2 型式检验项目不超过3项（微生物指标除外）不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后仍有一项不符合标准，判该批产品为不合格品。超过3项不符合标准，不应复验，判为不合格品。

9.5.2.3 微生物指标有一项不符合标准，判为不合格品，不应复验。

## 10 标签、标志、包装、运输和贮存

### 10.1 标签、标志

10.1.1 预包装产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。同时还应标明产品类别及GB 19295要求的标识内容。

10.1.2 储运标志应符合GB/T 191的规定。

### 10.2 包装

10.2.1 包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味。

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。

10.2.3 包装可采用定量包装和散装计量称重销售包装两种形式，销售采用称量或其他方式不限。

### 10.3 贮存

10.3.1 应符合 GB 31605 的相关要求，产品应在冷冻仓库贮存。冷库温度不高于-18℃，波动应控制在2℃以内。

10.3.2 产品不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

#### 10.4 运输

应符合GB 31605的相关要求，运输车辆应保持清洁，厢内温度必须保持-12℃以下。