

# 《速冻面米食品》行业标准（征求意见稿）

## 编制说明

### 一、工作简况

#### （一）任务来源

本项目是根据《工业和信息化部办公厅关于印发 2022 年第二批行业标准制修订项目计划》（工信厅科函〔2022〕158 号），计划号 2022-0892T-QB，项目名称“速冻面米食品”进行修订（SB/T 10412-2007），主要起草单位：思念食品（河南）有限公司、中轻食品工业管理中心、浙江五芳斋实业股份有限公司等，计划应完成时间为 18 个月。

#### （二）主要工作过程

本标准在 2022 年 7 月工业和信息化部下达了 2022 年第二批行业标准制修订计划后，在 TC64 秘书处的指导下征集起草成员单位，为组建标准起草工作组做好准备，并进行了标准基本框架和具体技术内容的初步起草研究工作。

2022 年 12 月-2023 年 4 月，标准起草工作组编制了标准文本的草案，在工作组内部第一次征求意见，之后在征集起草单位意见基础上对标准主要内容进行了修改。

2023 年 5 月 28 日，全国食品工业标准化技术委员会和中轻食品工业管理中心组织在广东省佛山市三水区召开了标准启动工作会议，会议明确由思念食品（河南）有限公司作为牵头单位组织该标准的修订工作。组建了包含国内主要生产企业、科研院所、标准技术研究机构和行业组织的标准起草工作组，充分代表全国行业情况。确定了总体工作方案并制定了《速冻面米食品》行业标准具体的工作方案，初步明确标准修订的框架。

2023 年 6 月-2023 年 12 月，标准起草工作组开始对国内外标准及有关技术资料进行检索整理，并对重点生产企业广泛征求了修订标准的意见，结合我国速冻面米食品在 2007 年以来实际生产和产品质量的情况变化情况，对标准的框架结构、适用范围、主要技术指标进行了研究，并进行了主要技术指标样品收集和验证工作。标准起草工作组根据多次内部研讨意见，起草形成了《速冻面米食品》（工作组讨论稿）和编制说明，之后在征集起草单位意见基础上，形成《速冻面米食品》（征求意见稿）和编制说明。

### （三）主要起草单位

本标准由 XXX、XXX 共同起草。

主要成员： XXX、XXX。

所做工作：

## 二、标准编制原则

1、按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求和 GB/T 20001.10《标准编写规则第 10 部分 产品标准》的相关要求和内容。

2、积极采用国际和国外先进标准的原则。

3、性能指标有利于促进技术进步，提高产品质量的原则。

4、有利于合理利用资源，提高经济效益的原则。

5、满足食品安全相关工作需要的原则。

6、符合用户的需要，保护消费者利益、促进对外贸易的原则。

7、试验方法具有普遍性、通用性及企业适用性的原则。

8、遵循科学性、先进性、统一性的原则。

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

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）

## 三、标准主要内容

### （一）确定各项技术内容的依据

#### 1 标准主要内容及适用范围

本文件规定了速冻面米食品的原辅料要求、技术要求、安全性指标、生产加工过程，描述了相应的试验方法，规定了检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类。

本文件适用于以小麦、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。

## 2.标准主要内容及依据

### (1) 术语与定义

#### a.速冻面米食品

2007版标准中对于速冻面米食品、速冻、生制冻结、熟制冻结等4个术语进行定义。本次标准修订中首先对速冻面米食品这个术语进行定义，首先查询了现有的国家标准、行业标准和地方标准中关于速冻面米食品的定义，如下表所示：

表1 各标准中冷藏调制食品相关定义情况表

标准名称	标准号	标准发布单位	术语	定义
速冻面米食品	SB/T10412-2007	中华人民共和国商务部	速冻面米食品	以小麦粉、大米、杂粮等粮食为主要原料，或同时配以单一或由多种配料组成的肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品为馅（或拌）料，熟制或生制、包装，并经速冻而成的各种面米食品。
食品安全国家标准 速冻面米与调制食品	GB 19295-2021	中华人民共和国国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局	速冻面米食品	以小麦、大米、玉米、杂粮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、成型等，速冻而成的食品。

从上述定义可以看出，2007版速冻面米食品定义，从覆盖产品范围及具体描述，均于现在国标等要求存在一定差异，需要进行重新界定。本标准参考 GB 19295-2021 结合标准适用范围，给出了速冻面米定义为：“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、成型等，速冻而成的食品。”

#### b. 其他术语定义

生制冻结、熟制冻结两个术语定义，结合GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》针对微生物分类管控要求，修改为生制品、熟制品术语定义。生制品定义为：“冻结前未经加热成熟的即食或非即食速冻食品”。熟制品定义为“冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品”。

### (2) 分类

根据速冻面米产品使用的主要原料情况，结合行业多家企业产品分类情况，依然根据馅（或拌）料的原料组成对产品进行分类。本次修订中去掉了“肉类”分类。将速冻食品分为三类，分别是：含肉类、无肉类、无馅类。

### （3）感官要求

感官要求部分从色泽、气味与滋味、组织形态和杂质等方面对感官进行了要求，具体感官要求见下表。

表 2 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

### （3）理化要求

本标准中为了保证速冻面米食品品质，对于以动物性食品或坚果类为配料及配料中使用食用油脂的产品，在理化指标中设立过氧化值，并在对当前国内厂家及市场上销售的预包装速冻面米制品产品进行了调研和检测论证分析基础上，考虑到标准可操作性，过氧化值要求按照 GB 19295—2021《食品安全国家标准 速冻米面与调制食品》执行，过氧化值（以脂肪计） $\leq 0.25/(g/100g)$ 。

对于速冻面米产品，从目前市场产品调研来看，针对含肉类、无肉类、无馅料三类产品，因此，将水分、蛋白质、脂肪作为理化指标要求。本标准将含肉类蛋白质调整为 $\geq 3g/100g$ ，脂肪含量调整为 $\leq 15 g/100g$ 。

表 3 理化指标

项目		指标		
		含肉类	无肉类	无馅料
水分/(g/100g)	$\leq$	70	65	65
蛋白质/(g/100g)	$\geq$	3	-	-
脂肪/(g/100g)	$\leq$	15	-	-

### （4）食品安全指标要求

根据行业标准制定要求，结合产品考虑到标准可操作性，微生物限量、真菌毒素、污染物要求按照 GB 19295—2021《食品安全国家标准 速冻米面与调制食品》执行。

## 四、主要试验（或验证）情况

## 1、蛋白质

本标准研制中对市场上销售50款速冻面米食品中营养标签中蛋白质含量进行了相关统计，相关数据如下：

表4 蛋白质含量

序号	产品名称	蛋白质/(g/100g)	序号	产品名称	蛋白质/(g/100g)
1	鲜奶龙井茶汤圆	3.8	26	南瓜红豆卷	6.2
2	芝士烧麦	5.1	27	荠菜鸡蛋包	7.5
3	灌汤小笼包	7.8	28	糍粑油条	5.4
4	一品奶黄包	5.0	29	酱汁肉馅饼	16.0
5	潼关千层饼	7.9	30	黑椒牛肉蒸煎饺	8.3
6	抹茶红豆汤圆	3.6	31	烤包子	8.8
7	鸡腿堡（含肉类）	10.0	32	蛋黄纸皮烧麦	6.1
8	油酥烧饼	11.7	33	奥尔良芝士船披萨	11.3
9	玉米蔬菜猪肉水饺	6.8	34	鲜肉生煎包	7.9
10	照烧鸡腿馅饼	15.6	35	四方叉烧包	10.8
11	鲜虾肠粉	2.9	36	玫瑰豆沙汤圆	3.6
12	芝士牛肉卷	10.1	37	鲜辣海带包	6.4
13	牛肉肠粉	3.4	38	牛肉馅烧麦	9.5
14	香辣鱿鱼馅饼	14.6	39	奥尔良嫩鸡酥脆披萨	9.3
15	迷你糍粑油条	3.9	40	紫薯红豆卷	6.1
16	夏威夷风情酥脆薄片披萨	8.4	41	虾仁干蒸烧麦	11.2
17	三鲜豆皮	4.6	42	咖喱土豆牛肉包	5.8
18	惠灵顿牛排堡	12.6	43	慕斯注心香蕉包	6.0
19	多肉花卷	6.3	44	紫薯燕麦汤圆	3.1
20	梅干菜肉包	7.5	45	菌菇三鲜水饺	6.3
21	猪肉馄饨	13.1	46	牛肉披萨	10.3
22	照烧味米汉堡	8.4	47	猪肉荠菜水饺	6.9
23	蟹黄汤包	8.1	48	三鲜灌汤小笼包	6.5
24	奥尔良鸡排饭团	1.5	49	藤椒鸡腿馅饼	16.3
25	叉烧肠粉	5.1	50	菠萝发糕	1.5

## 2、脂肪

本标准研制中对市场上销售50款速冻面米中营养标签中脂肪含量进行了相关统计，相关数据如下：

表5 脂肪含量

序号	产品名称	脂肪/(g/100g)	序号	产品名称	脂肪/(g/100g)
1	鲜奶龙井茶汤圆	7.2	26	南瓜红豆卷	4.5
2	芝士烧麦	9.1	27	荠菜鸡蛋包	4.3
3	灌汤小笼包	10.6	28	糍粑油条	7.0

4	一品奶黄包	10.0	29	酱汁肉馅饼	6.3
5	潼关千层饼	6.1	30	黑椒牛肉蒸煎饺	5.0
6	抹茶红豆汤圆	8.4	31	烤包子	7.1
7	鸡腿堡（含肉类）	7.2	32	蛋黄纸皮烧麦	10.4
8	油酥烧饼	17.8	33	奥尔良芝士船披萨	12.8
9	玉米蔬菜猪肉水饺	3.7	34	鲜肉生煎包	10.3
10	照烧鸡腿馅饼	9.3	35	四方叉烧包	5.8
11	鲜虾肠粉	2.9	36	玫瑰豆沙汤圆	7.8
12	芝士牛肉卷	7.4	37	鲜辣海带包	6.5
13	牛肉肠粉	4.9	38	牛肉馅烧麦	10.3
14	香辣鱿鱼馅饼	5.3	39	奥尔良嫩鸡酥脆披萨	12.3
15	迷你糍粑油条	6.5	40	紫薯红豆卷	4.3
16	夏威夷风情酥脆薄片披萨	14.1	41	虾仁干蒸烧麦	14.3
17	三鲜豆皮	5.9	42	咖喱土豆牛肉包	9.1
18	惠灵顿牛排堡	12.8	43	慕斯注心香蕉包	3.5
19	多肉花卷	9.0	44	紫薯燕麦汤圆	7.5
20	梅干菜肉包	6.4	45	菌菇三鲜水饺	8.9
21	猪肉馄饨	8.5	46	牛肉披萨	11.5
22	照烧味米汉堡	4.6	47	猪肉荠菜水饺	5.0
23	蟹黄汤包	3.0	48	三鲜灌汤小笼包	9.1
24	奥尔良鸡排饭团	4.1	49	藤椒鸡腿馅饼	6.8
25	叉烧肠粉	5.3	50	菠萝发糕	2.6

## 五、标准中设计专利的情况

本标准不涉及专利问题。

## 六、标准实施后预期达到的经济效果

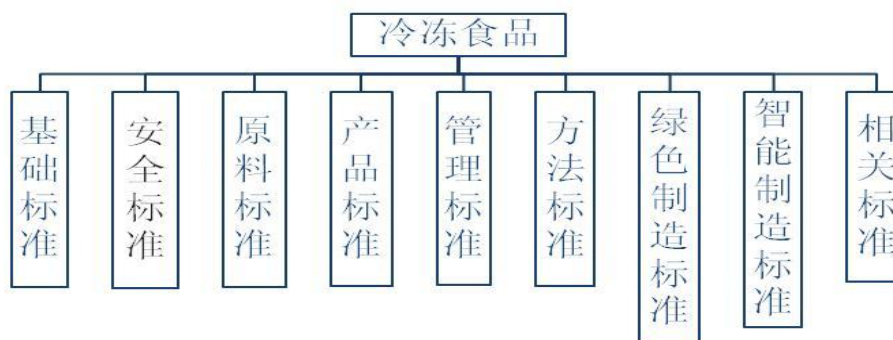
本标准在充分调研和验证的基础上，明确了速冻面米食品的定义、范围，规定了相关技术指标参数参考了国内外相关标准要求，同时结合我国企业生产质量控制现状和产品质量水平，这充分体现了行业标准的要求，也能提升我国产品的国际竞争力，充分发挥标准引领产业提升的作用。

## 七、与国际、国外对比情况

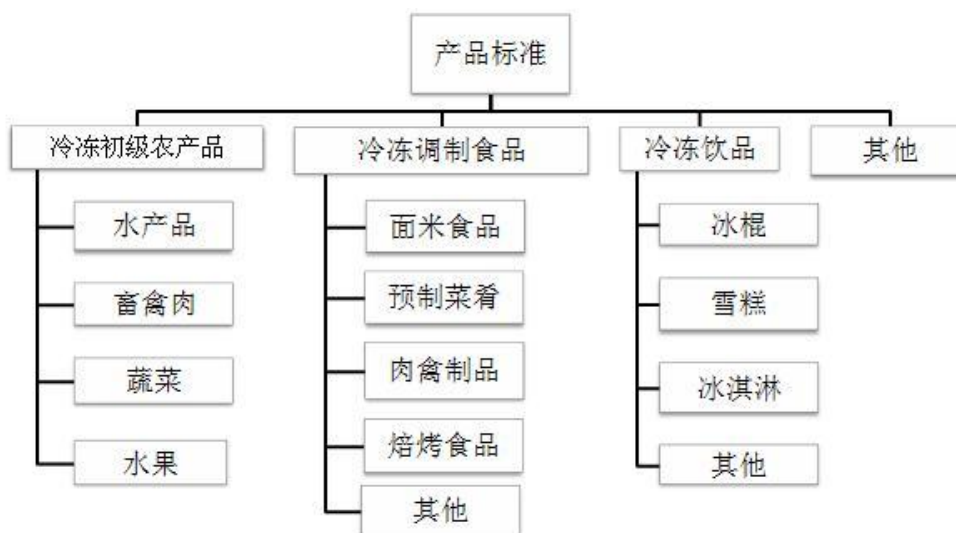
本标准没有采用国际标准。

本标准水平为国内领先水平。

## 八、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性



本专业领域的标准体系框架如图。



本标准属于食品工业标准体系中的属于冷冻食品大类中产品标准中冷冻调制食品领域。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

## 九、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

## 十、标准性质的建议说明

建议本标准的性质为推荐性行业标准。

## **十一、贯彻标准的要求和措施建议**

建议本标准批准发布 6 个月后实施。

## **十二、废止现行相关标准的建议**

本标准实施时，代替 SB/T 10412-2007。

## **十三、其他应予说明的事项**

无

标准起草工作组

2023 年 12 月



