

## 前 言

**本标准全文强制。**

本标准与国际食品法典委员会(CAC)标准 CAC/RCP08~1976《速冻食品加工和处理的操作规程》一致性程度为非等效。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：天津市卫生局公共卫生监督所、上海市卫生局卫生监督所、武汉市卫生防疫站、江西省食品卫生监督检验所、吉林省卫生防疫站、天津国福龙凤食品有限公司、上海南翔速冻食品有限公司。

本标准主要起草人：田长璞、胡玉英、杨召萍、王晓东、王力光、卢明、梁进。

# 速冻预包装面米食品卫生标准

## 1 范围

本标准规定了速冻预包装面米食品的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求和检验方法。

本标准适用于以面粉、大米、杂粮等粮食为主要原料,也可配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等为馅料,经加工成型(或熟制)采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存运输及销售的各种面、米制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.33 食品卫生微生物学检验 粮谷、果蔬类食品检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB 14881 食品企业通用卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 速冻

将预处理的食物放在 $-30^{\circ}\text{C}\sim-40^{\circ}\text{C}$ 的装置中,一般在30 min内通过最大冰晶生成带使食品中心温度从 $-1^{\circ}\text{C}$ 降到 $-5^{\circ}\text{C}$ ,其所形成的冰晶直径小于 $100\ \mu\text{m}$ 。速冻后的食品中心温度要达到 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下。

### 3.2

#### 速冻预包装面米食品

以面粉、大米、杂粮等粮食为主要原料,也可配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等为馅料经加工成型(或熟制)定型包装并经速冻而成的食品。

### 3.3

#### 生制冻结

产品冻结前未经加热成熟。

### 3.4

#### 熟制冻结

产品冻结前经加热成熟。

## 4 指标要求

## 4.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

## 4.2 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
组织形态	具有该品种应有的形态,不变形,不破损,表面不结霜
色泽	具有该品种应有的色泽
滋味气味	具有该品种应有的滋味和气味,无异味
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质

## 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	0.5
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计)/(g/100 g) ≤	0.15
挥发性盐基氮 <sup>c</sup> /(mg/100 g) ≤	15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤	5
a、b 仅适用于以动物性食品或坚果类为主要馅料者。	
c 仅适用于以肉、禽、蛋、水产品为主要馅料制成的生制速冻食品。	

## 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	
	生 制	熟 制
菌落总数/(cfu/g) ≤	300 000	10 000
大肠菌群/(MPN/100 g) ≤	—	230
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	
霉菌计数/(cfu/g) ≤	150	50

## 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 及附录 A 的规定。

## 7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

## 8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定,并注明速冻、生制或熟制。

## 9 贮存及运输

### 9.1 贮存

应贮存在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下的冷藏库内,温度波动应控制在 $2^{\circ}\text{C}$ 以内,运输过程中其温度上升应保持在最低限度。

### 9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

## 10 检验方法

本标准各项指标的检验除注明外均取自然解冻后的试样,在测定挥发性盐基氮、酸价、过氧化值项目时只检测馅料。

### 10.1 感官要求

按 GB/T 5009.56 规定的感官检验方法检查,并可将试样按包装上标明的食用方法进行复热或成熟,分别用品尝、嗅觉,检查其滋味、气味。

### 10.2 理化指标

#### 10.2.1 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

#### 10.2.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

#### 10.2.3 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.56 规定的方法测定。

#### 10.2.4 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 规定的方法测定。

#### 10.2.5 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

### 10.3 微生物指标

菌落总数、大肠菌群、致病菌、霉菌按 GB/T 4789.33 规定的方法检验。

附 录 A  
(规范性附录)

速冻预包装面米食品卫生导则

A.1 目的

为指导速冻预包装面米食品的生产及卫生管理使其符合卫生要求,保证人民身体健康,根据《中华人民共和国食品卫生法》有关规定制定本导则。

A.2 适用范围

适用于以面粉、大米、杂粮等粮食为主要原料,也可配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等为馅料经加工成型(或熟制)、速冻、包装并在冻结条件下销售的各种面米制品。

A.3 指导原则

**第一条** 速冻食品的原料及辅料应符合相应的质量、卫生要求。

**第二条** 速冻预包装面米食品应在温度能受控的环境中进行包装。用于速冻的熟制食品速冻前应在适合卫生加工要求的冷却设备内尽快冷却,不应处在 $10^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$ 的环境中。

**第三条** 冷却后的食品应立即速冻,冻结时应在30 min内使温度通过形成冰晶的温度区域(对多数食品该区域是 $-1^{\circ}\text{C}\sim -5^{\circ}\text{C}$ )。

**第四条** 速冻过程应不间断直至产品中心温度达到 $-18^{\circ}\text{C}$ 。

**第五条** 采取有效措施,使速冻食品在处理和运输及冷藏过程中其温度上升保持在最低限度。

**第六条** 产品应贮存在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下的冷藏库内,温度波动要求控制在 $2^{\circ}\text{C}$ 以内,不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。

**第七条** 速冻预包装面米食品生产单位应加强自身卫生管理,从业人员必须保持良好的个人卫生,建立与生产能力相适应的、符合要求的检验室,配备经考核合格的检验人员,产品检验合格后方准出厂。

**第八条** 速冻预包装面米食品应该在冷冻条件下销售,低温陈列柜内产品的温度不得高于 $-12^{\circ}\text{C}$ 。

**第九条** 速冻预包装面米食品的储藏和陈列应与未包装的冷冻产品分开,包装材料必须符合有关食品卫生标准要求。

**第十条** 速冻预包装面米食品的标签应符合GB 7718《食品标签通用标准》的要求。标识中还需注明速冻、生制或熟制字样。

**第十一条** 速冻预包装面米食品从加工、贮存、运输直至销售应始终保持良好的卫生条件,符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求。

---