

ICS 67. 060

X 11

备案号:1074—1998

SB

中华人民共和国行业标准

SB/T 10289—1997

速冻面米食品

Quick-frozen food made of wheat flour and rice

1998-01-05 发布

1998-07-01 实施

中华人民共和国国内贸易部 发布

前 言

本标准根据 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第1单元：标准的起草与表述规则 第1部分：标准编写的基本规定》及 GB/T 13494—92《食品标准编写规定》的规定进行起草。

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由国内贸易部科技质量局归口。

本标准主要起草单位：国内贸易部食品质量监督检验测试中心(上海)。

本标准参加起草单位：上海大江肉食品二厂、上海日冷食品有限公司、北京瑞达急冻食品有限公司。

本标准起草人：刘玉群、赵建幸、陈伟、余关顺、张国美、郑允斌。

中华人民共和国行业标准

速冻面米食品

Quick-frozen food made of wheat flour and rice

SB/T 10289—1997

1 范围

本标准规定了速冻面米食品的定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签与标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以大米、小麦粉、杂粮等粮食为主要原料,并由肉、禽、蛋、蔬菜、果料、糖、油、调味品分别组成的馅料,采用速冻工艺加工制成的各种食品,并在冻结条件下运输贮存及销售。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效,所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 2710—1996 鲜(冻)禽肉卫生标准
- GB 2720—1996 味精卫生标准
- GB 2721—1996 食盐卫生标准
- GB 2748—1996 蛋卫生标准
- GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.2—94 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3—94 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4—94 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5—94 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10—94 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11—94 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB 4789.15—94 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.37—1996 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 6388—86 运输包装收发货标志

- GB 5543—86 瓦楞纸箱
- GB 7718—94 食品标签通用标准
- GB 8863—88 速冻食品技术规程
- GB 9687—88 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688—88 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB/T 14769—93 食品中水分的测定方法
- GB/T 14771—93 食品中蛋白质的测定方法
- GB/T 14772—93 食品中粗脂肪的测定方法

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 速冻 quick-freezing

采用快速冻结技术,使食品中心温度迅速降至 -15°C 以下的过程(见 GB/T 15091—94 中 4.43)。

3.2 生制冻结 frozen without cooking

产品冻结前未经加热成熟。

3.3 熟制冻结 cooked before freezing

产品冻结前经加热成熟。

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

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、蛋、蔬菜、果料、糖、油、调味品为馅料,经成型、熟制或生制、包装,并经速冻而成的食品。

4 产品分类

产品根据馅料的原料组成分为四类。

4.1 肉类

馅料完全由畜肉、禽肉、水产品等原料加调味品组成。

4.2 含肉类

馅料中含有畜肉、禽肉、水产品等原料加调味品组成。

4.3 无肉类

馅料中不含畜肉、禽肉、水产品等可食肉类原料。

4.4 无馅料

以面、米为主要原料,不含馅料的产品。

5 技术要求

5.1 原料和辅料

速冻面米食品的原、辅料必须新鲜且符合有关标准的规定。

5.2 外观和感官要求

外观和感官应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求
组织形态	外形完整,具有该品种应有的形态,不变形,不破损,不偏芯,表面不结霜,组织结构均匀
色 泽	具有该品种应有的色泽,且均匀
滋 味	具有该品种应有的滋味和香气,不得有异味
杂 质	外表及内部均无杂质

5.3 产品净含量

单件包装净含量负偏差不得超过表 2 的规定,每 10 件平均净含量不得低于标签标示量。

表 2

净含量 Q	负 偏 差	
	Q 的百分比	g
5g~50g	9	—
50g~100g	—	4.5
100g~200g	4.5	—
200g~300g	—	9
300g~500g	3	—
500g~1kg	—	15

5.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	肉 类	含肉类	无肉类	无馅料
馅料含量占净含量, % $\geq$	由企业自定,应标明在销售包装上(无馅产品除外)			—
水分, % $\leq$	65	70	60	45
蛋白质, % $\geq$	6.0	2.5	—	—
脂肪, % $\leq$	14	14	—	—

5.5 卫生指标

5.5.1 有害物质的限量

有害物质的限量应符合表 4 的规定。

表 4

项 目	肉 类	含肉类	无肉类	无馅料
砷, mg/kg $\leq$	0.5			
铅, mg/kg $\leq$	0.4			
挥发性盐基氮, mg/100g $\leq$	10	10	—	—
酸价(以脂肪计) $\leq$	3.0			—
过氧化值(以脂肪计), % $\leq$	0.20			—
添加剂	按 GB 2760 有关规定执行			

5.5.2 微生物限量

微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5

类别	菌落总数 个/g ≤	大肠菌群 MPN/100g ≤	霉菌计数 个/g ≤	致病菌(肠道致病菌、致病性球菌)
生制	3,000,000	—	—	不得检出
熟制	100,000	230	100	不得检出

6 试验方法

6.1 外观和感官

取出冻结状态下的以销售包装计样品一件,置于清洁的白瓷盘中,用目测首先检查形态、色泽、表面是否结霜,并用刀切开后观察偏芯及组织结构情况,然后将样品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、目测检查其滋味、香气、杂质和破损情况。

6.2 标签、净含量及馅料含量占净含量的百分比

取以销售包装计的样品为一件,先查标签,除必须符合 GB 7718 的要求外,还应按照冻结前是否加热成熟标明生制或熟制字样,此外,含馅产品必须标明馅料含量占净含量的百分比。除去包装,用最少分度值为 0.1g 的秤,称取净含量并记录,然后将样品置于清洁瓷盘中,用刮刀将馅料全部分离,称取分离出馅料重后按式(1)计算。

$$\text{馅料含量占净含量}\% = \frac{\text{馅料重}}{\text{样品重}} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

6.3 水分

取样品一件,不打开包装自然解冻后制样,按 GB/T 14769 中常压加热干燥法测定。

6.4 蛋白质

按 GB/T 14771 规定方法测定。

6.5 脂肪

按 GB/T 14772 规定方法测定。

6.6 砷

按 GB/T 5009.11 规定方法测定。

6.7 铅

按 GB/T 5009.12 原子吸收光谱法测定。

6.8 酸价

按 GB/T 5009.37 规定方法测定。

6.9 过氧化值

按 GB/T 5009.37 规定方法测定。

6.10 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 规定方法测定。

6.11 食品添加剂

按 GB 5009 中有关章节规定测定。

6.12 菌落总数

按 GB 4789.2 规定方法检验。

6.13 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定方法检验。

6.14 霉菌

按 GB 4789.15 规定方法检验。

6.15 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品出厂前,须由生产厂质检部门按标准进行检验,合格后方可出厂销售。

7.1.2 出厂检验项目包括:外观和感官特性、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.2 型式检验

7.2.1 型式检验常年生产的每季度进行一次,季节性或断续性生产的应在停产恢复生产时检验一次。有下列情况之一时,亦应进行:

- a. 更改主要原料;
- b. 卫生或质量监督机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括:技术要求中全部项目。

7.3 组批

同班次、一次投料为一批。

7.4 抽样

7.4.1 在成品库内抽样,抽样单位以包(盒)计。

7.4.2 每批按千分之三抽,但每批不应少于 10 件,其中三件测感官、净含量,三件用于理化及有害物质检验,三件用于微生物检验。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合标准,判为合格产品。

7.5.1.2 出厂检验项目如有一项(微生物项目除外)不符合标准,可以加倍抽样复验,复验后如仍不符合标准,判为不合格品。

7.5.1.3 微生物项目有一项不符合标准,判为不合格品,不应复验。

7.5.2 型式检验判定规则

7.5.2.1 型式检验项目全部符合标准,判为合格品。

7.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项(微生物项目除外)不符合标准,可以加倍抽样复验,复验后有一项不符合标准,判为不合格品。超过 3 项不符合标准,不应复验,判为不合格品。

7.5.2.3 微生物项目有一项不符合标准,判为不合格品,不得复验。

8 标签与标志

8.1 标签

销售包装的标签按 GB 7718 规定,除标明产品名称、配料表、净含量、制造者名称和地址、

生产日期、保质期、贮藏条件、食用方法、产品标准编号外,还需标明生制或熟制、馅料含量占净含量的百分比。

8.2 标志

运输包装应标明:产品名称、生产单位名称和地址、规格、数量以及“小心轻放”、“防潮”、“防晒”等。

9 包装

9.1 包装容器

包装容器应有足够的支撑强度,连同产品蒸煮或复热用的托盘、衬盒等容器,必须能维持食品成熟或复热的耐温特性,不严重变形,包装材料必须符合有关食品卫生标准要求。

9.2 包装形式

不经包装的产品不得销售,包装形式分为盒装、袋装、箱装等。

9.3 包装条件

速冻面米食品应在温度能受控的环境中进行包装。

10 运输

10.1 运输产品的厢体必须符合卫生要求,厢内温度必须保持 -15°C 以下。

10.2 产品从冷藏库运出后,运输途中允许升到 -15°C ,但交货后必须尽快降至 -18°C 。

11 贮存

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