



中华人民共和国国家标准

GB 19295—2021

食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

2021-09-07 发布

2022-03-07 实施

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 发 布

前　　言

本标准代替 GB 19295—2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》。

本标准与 GB 19295—2011 相比,主要变化如下:

- 修改了标准名称;
- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 修改了污染物限量;
- 增加了真菌毒素限量;
- 修改了微生物限量;
- 修改了其他要求。

食品安全国家标准

速冻面米与调制食品

1 范围

本标准适用于速冻面米和速冻调制食品,不适用于速冻动物性水产制品。

2 术语和定义

2.1 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。

2.2 速冻调制食品

以谷物、豆类、薯类、畜禽肉、蛋类、生乳、水产品、果蔬、食用菌等一种或多种为原料,或同时配以馅料/辅料,经调制、加工、成型等,速冻而成的食品。

2.3 生制品

冻结前未经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

2.4 熟制品

冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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 | 检验方法 |
|-------|--|---|
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味与气味,无异味 | |
| 状态 | 具有该产品应有的形态,不变形,不破损,表面不结霜。外表及内部均无肉眼可见异物 | 取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口,按包装上标明的食用方法处理后品其滋味 |

3.3 理化指标

3.3.1 以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料,或经油脂调制的速冻面米食品和速冻调制食品,其理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|------------------------|------|-------------|
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g) ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |

3.4 污染物限量

带馅料的速冻面米食品应符合 GB 2762 中“带馅(料)面米制品”的规定,其他产品的污染物限量应符合 GB 2762 中的相应规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的相应规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中相应类属食品的规定。

3.6.2 即食生制品和即食熟制品的微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|--------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5 | 1 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 |

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 其他

4.1 标识

产品标识应注明速冻、生制或熟制、即食或非即食,以及烹调加工方式。

4.2 冷链控制

产品的贮存、销售温度应控制在 -18 ℃ 或以下,温度波动应控制在 2 ℃ 以内。