



中华人民共和国国家标准

GB 19295—xxxx

食品安全国家标准 速冻面米与调制食品 (征求意见稿)

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 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；
- 增加了食品营养强化剂；
- 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制品和速冻调制食品。

2 术语和定义

2.1 速冻面米制品

以小麦、大米、玉米、杂粮等一种或多种谷物及其制品为主要原料，或同时配以馅料/辅料，经加工、成型（熟制或未熟制），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主要原料，或同时配以馅料/辅料，经调制、加工、成型（熟制或未熟制），速冻而成的食品。

2.3 生制品

产品冻结前未经加热或加热未至可食用程度的制品。

2.4 熟制品

产品冻结前经加热成熟至可食用程度的制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

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	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
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	

3.3 理化指标

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制品和速冻调制食品，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/100g) ≤	0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

带馅料的速冻面米制品应符合GB 2762中“带馅（料）面米制品”的规定，其他污染物限量应符合GB 2762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 熟制品的微生物限量还应符合表3的规定。

表3 熟制品的微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按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

产品标识应符合GB 7718和GB 28050的规定，还应注明速冻、生制/熟制，以及烹调加工方式。

4.2 冷链控制

产品的储存、运输应符合GB 31646的规定。

产品的销售温度应控制在-18℃以下，温度波动应控制在2℃以内。