

# 《速冻调制食品》行业标准征求意见稿编制说明

## 一、工作简况

### 1 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 年第三批行业标准制修订和外文版项目计划（工信厅科函〔2022〕312 号），计划编号 2022-1945T-QB，项目名称《速冻调制食品》进行修订，计划应完成时间为 2024 年，主要起草单位：。。。等。

### 2 主要工作过程

#### （1）起草（草案、论证）阶段

行业标准制修订计划任务下达后，2023 年 5 月 28 日召开了《速冻调制食品》标准启动研讨会，会议明确由安井食品集团股份有限公司作为牵头单位组织该标准的制定工作，组建了包含。。。。。等标准起草工作组。会上了解标准修订的背景及目前遇到的困难，确定了《速冻调制食品》行业标准修订原则和思路，初步明确标准修订的框架及后续的工作安排。

2023 年 6 月-10 月，标准起草组开始对国内外标准及有关技术资料进行检索整理，同时对相关生产企业征求了修订标准的意见并收集有关产品数据，结合调研情况，对标准的适用范围、分类、主要技术指标进行了研究。按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的编写规定，初步形成了《速冻调制食品》标准草案，并召开标准内部起草工作会，标准起草组讨论了标准的主要内容，针对术语和定义、分类、质量要求等条款内容提出详细的意见，会后根据修改意见修改《速冻调制食品》标准草案及其编制说明。

2023 年 11 月 16 日，在厦门召开标准起草组及行业规模企业线下结合线上会议，重点讨论术语和定义、分类以及命名规则等标准内容，并在内部充分讨论的基础上对文本和编制说明进行修改，形成标准征求意见稿和编制说明。

### 3 主要参加单位和工作组成员及其所做的工作等

本文件由。。。共同起草。

主要成员：。

所做的工作：。。。。负责并承担国内外相关标准和技术资料的收集，标准起草和编制说明编写等组织、协调、审核工作。。。。。。负责样品收集、检测及数据处理，参与研究方案确定，对本文件各版本涵盖的全部内容提出编写和修改意见。

## 二、标准编制原则和主要内容

### 1 编制原则

#### 1.1 标准文本结构制定原则

按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

#### 1.2 参考国内标准

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

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 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

### 2 标准主要内容

#### 2.1 标准范围

本文件规定了速冻调制食品分类、技术要求、检验规则以及标签、产品命名原则、标志、包装、运输和贮存，描述了相应的试验方法，界定了相关的术语和定义。

本文件适用于速冻调制食品的生产、检验和销售。

#### 2.2 术语与定义

本文件中规定的名词术语主要参照了 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速

冻面米与调制食品》、GB 31646-2018《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》等标准进行修订与规范。

### (1) 速冻调制食品

**原文件：**以谷物或豆类或薯类及其制品、畜禽肉及其制品、水产品及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、蛋及其蛋制品、食用菌及其制品等为主要原料，配以辅料（含食品添加剂），经调味制作加工，采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ），在低温状态下贮存、运输和销售的预包装食品。

**注：**“热中心”是指产品（一个包装或一种食品）内部在冻结终了时温度最高点。

**本文件：**以谷物或豆类或薯类及其制品、畜禽产品及其制品、水产品及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、蛋及其制品、食用菌及其制品、坚果与籽类等一种或多种为原料，或同时配以馅料/辅料（含食品添加剂），经调制、成型或不成型、加热或不加热、速冻等工艺加工而成的食品。

**修订依据：**结合 GB 19295-2021 中“速冻调制食品”定义，并根据当前速冻调制食品种类多样化进行定义修订，其中“畜禽产品及其制品、水产品及其制品”包含畜禽副产物及水产副产物产品，下文定义涉及“畜禽产品及其制品、水产品及其制品”同此范围。

### (2) 速冻

**原文件：**参考 SB/T 10699-2012《速冻食品生产管理规范》定义 3.1

**本文件：**参考 GB 31646-2018。

**修订依据：**SB/T 10699-2012 已废止，参考速冻食品生产执行标准修订。

### (3) 生制品、熟制品

原文件“生制冻结品”、“熟制冻结品”，本文件根据 GB 19295-2021 中“生制品”、“熟制品”定义进行修订。

## 2.3 标准分类

结合术语与定义章节，参考市售速冻调制食品行业规模，将标准分类修订为：

(1) 水产制品：以整只或切割的动物性水产品为主要原料，经处理后，配

以辅料（含食品添加剂）调味，经加热或不加热、速冻等工艺加工而成的食品。

**修订依据：**与原文件相比，调整名称，与 GB 2760-2014 分类对应；“冷却或不冷却”非此类产品关键工序，贮存条件应符合 GB 31646-2018，故简化表述；因 GB 19295-2021 范围不包含“速冻动物性水产制品”，本文件将保留属于速冻调制食品范围的水产制品，不包含水产糜类制品。

（2）畜禽制品：以整只或切割的畜禽产品为主要原料，经处理后，配以辅料（含食品添加剂）调味，经腌制或不腌制、加热或不加热、速冻等工艺加工而成的食品。

**修订依据：**调研结果显示速冻调制畜禽制品是速冻调制食品的主要品类之一，如猪蹄、扇子骨、牛仔骨、羊排等，且市场规模较大。现行标准未明确体现对速冻调制畜禽产品（特别是带骨产品）要求，本文件增加畜禽制品有利于规范行业发展，该定义不包含畜禽肉糜类制品。

（3）肉糜类制品：以畜禽产品及其制品、动物性水产品及其制品一种或多种为原料，配以辅料（含食品添加剂），经搅拌或不搅拌、斩拌或不斩拌、乳化或不乳化、成型或不成型，加热或不加热、速冻等工艺加工而成的食品。

**修订依据：**原料涵盖经过处理的畜禽制品和水产制品，因此绞碎非肉糜类制品主要工序，故删除。调研结果显示斩拌是生产肉糜类产品的重要工序，也普遍应用于肉糜类制品，故增加斩拌工序；根据产品形式多样化以及消费者对产品质构的需求，存在仅搅拌不斩拌（如肠类制品）或仅斩拌不搅拌（如午餐肉）等产品，故修订为“搅拌或不搅拌、斩拌或不斩拌”；目前市售规模较大的滑类产品（如牛肉滑）其工艺无需成型，故修订为“成型或不成型”。该定义不包含 SB/T 10610《肉丸》、GB/T 41233《冻鱼糜制品》等有明确产品标准的产品。

（3.1）畜禽肉糜类制品：以一种或多种畜禽产品及其制品为原料的肉糜类制品。

（3.2）水产肉糜类制品：以一种或多种水产品及其制品为原料的肉糜类制品。

（3.3）混合肉糜类制品：以畜禽产品及其制品和水产品及其制品为原料的

肉糜类制品。

(4) 菜肴制品：与现行菜肴标准体系匹配

(5) 裹衣制品：以薯类及其制品、畜禽产品及其制品、水产品及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、食用菌及其制品等一种或多种为主要原料，配以辅料（含食品添加剂），经调制加工成型后挂浆和/或裹糠（粉），经加热或不加热、速冻等工艺加工而成的食品。

**修订依据：**参考 GB/T 21672 以及 GB/T 36193 中“裹衣”定义进行名称规范与定义修订，裹衣用的配料包括预裹粉、裹浆粉、面包糠、唐扬粉等，种类较多，故表述为“裹糠（粉）”；根据市售裹衣产品的多样性，原料增加“以薯类及其制品”如裹衣地瓜条等，工艺修订为“挂浆和/或裹糠（粉）”。该定义不包括 GB/T 21672《冻裹面包屑虾》、GB/T 22180《冻裹面包屑鱼》等有明确产品标准的产品。

(6) 汤羹制品：以水、高汤等液体为主要原料，生产过程中添加或不添加谷物或豆类或薯类及其制品、畜禽产品及其制品、水产品及其制品、果蔬及其制品、蛋及其制品、食用菌及其制品、坚果与籽类等一种或多种原料，配以辅料（含食品添加剂），制成的液态或半固态制品，经充填、速冻等工艺加工而成的食品。

**修订依据：**明确汤羹主要原料，结合“速冻调制食品”定义进行同步修订，汤羹产品特征属性为“液态或半固态”，依据 GB 7718 对食品状态的表述，将汤羹描述为“液态或半固态制品”，制作工序中“冷却”非必要工序，“充填”较“成型”的表述更为贴切。

本文件删除“花色面米制品”定义，此类产品参考 GB 19295 或 SB/T 10412《速冻面米食品》等相关标准。

## 2.4 原辅料要求

(1) 原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

**修订依据：**根据中华人民共和国食品安全法的规定，所有食品均应符合食品安全国家标准中的规定（属强制执行的市场准入条件），依据食品质量国家标准的清理意见，标准中不再引用强制执行的安全国家标准。

(2) 为规范行业生产与可作为市场监管的依据，投料应符合以下要求：

(2.2.1) 水产制品：主料含量应 $\geq 60\%$ ，计算公式见附录 A。

(2.2.2) 畜禽制品：主料含量应 $\geq 60\%$ ，计算公式见附录 A。

(2.2.3) 肉糜类制品：根据配方计，肉糜类制品生产过程中外源蛋白配料（非肉类蛋白质）添加量应 $\leq 5\%$ 。

(2.2.3.1) 畜禽肉糜类制品：根据配方计，畜禽产品及其制品添加量应 $\geq 30\%$ ；其中机械分离肉、皮、脂肪的添加量总量不应超过畜禽产品及其制品添加量的一半；生产过程中淀粉添加量应 $\leq 10\%$ 。

(2.2.3.2) 水产肉糜类制品：根据配方计，水产品及其制品添加量应 $\geq 12\%$ ；生产过程中淀粉添加量应 $\leq 15\%$ 。

(2.2.3.3) 混合肉糜类制品：根据配方计，畜禽产品及其制品和水产品及其制品的添加量总量应 $\geq 30\%$ ；其中机械分离肉、皮、脂肪的添加量总量不应超过畜禽产品及其制品添加量的一半；生产过程中淀粉添加量应 $\leq 15\%$ 。

(2.2.4) 裹衣制品：畜禽产品及其制品、水产品及其制品芯料应 $\geq 40\%$ ，其他芯料应 $\geq 10\%$ ，计算公式见附录 B。

注：干制品投料量应以相应新鲜食品投料量结合其脱水率或浓缩率折算。

## 2.5 技术要求

(1) 简化感官要求表述。

(2) 理化指标参考 GB 19295，不再赘述。

(3) 安全指标：动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定，其他产品应符合 GB 19295 的规定。

(4) 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定，其中混合肉糜类制品、裹衣制品芯料的添加剂使用应以配料表中除水以外，质量配比居首位的原料类别界定食品添加剂使用范围。

(5) 净含量：预包装产品应符合 JJF 1070 的规定，散装食品除外。

## 2.6 加工管理

**原文件：**应符合 GB/T 25007 和 SB/T 10699-2012 的规定要求。

**本文件：**应符合 GB 31646 的规定。

**修订依据：**SB/T 10699-2012 已废止，GB 31646《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》为速冻食品生产强制执行标准。

## 2.7 试验方法

参照现行标准表述，结合本文件修订同步调整。

## 2.8 检验规则

参考现行标准同步修订。

## 2.9 标签、产品命名原则、标志、包装、运输和贮存

### (1) 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。并注明产品类别、速冻、生制或熟制、即食或非即食，以及烹调加工方式

本文件 5.2 投料要求中有相关添加量要求的都应在产品的标签中标示出各对应主料的添加量。

**修订依据：**结合 GB 19295 规定进行修订。

### (2) 产品命名原则

(2.1) 水产制品：应符合相关标准要求。

(2.2) 畜禽制品：使用两种或两种以上畜禽肉为主要原料，产品命名不应包含原料肉种类的名称；以单一畜禽肉为主要原料，产品名称可根据使用原料肉的种类命名。

(2.3) 肉糜类制品命名应符合以下要求：

a) 畜禽肉糜类制品：使用两种或两种以上畜禽肉为主要原料，产品命名不应包含原料肉种类的名称；以单一畜禽肉为主要原料，产品名称可根据使用原料肉的种类命名；根据配方计，畜禽产品及其制品的添加量 $\leq$ 45%时，产品不得直接使用“ $\times\times$ 肉丸”作为产品的名称。

b) 水产肉糜类制品：应符合相关标准要求。

c) 混合肉糜类制品：配料表中除水以外，质量配比居首位的原料类别进行命名界定，并满足畜禽肉糜类制品与水产肉糜类制品的要求。

(2.4) 裹衣制品以芯料中质量配比居首位的原料类别进行命名界定。其中以两种或两种以上畜禽肉为主要原料，产品命名不应包含原料肉种类的名称；以单一畜禽肉为主要原料，产品名称可根据使用原料肉的种类命名；其他产品应符合相关标准要求。

(3) 标志

包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

(4) 包装

所用包装材料应洁净、无异味，应符合相关标准的规定。

(5) 运输与贮存

应符合 GB 31646 的规定。

2.10 本文件不涉及产品销售过程管控，因此删除原文件销售与召回章节。

2.11 附录 A

参考原文件附录 B.2 公式，主料含量计算为：

$$C = \frac{m}{M} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

C——主料占产品净含量分数，%；

m——从抽检样中分离的主料，单位为克（g）；

M——抽检样品的净含量，单位为克（g）。

2.12 附录 B

结合 GB/T 22180《冻裹面包屑鱼》修订标准中鱼肉含量测定方法进行裹衣制品芯料测定。

### 3 新旧标准的对比分析

本标准与 SB/T 10379-2012《速冻调制食品》中主要技术指标的对比情况见表 2。

表 2 新旧标准主要技术内容对比表

项目	本标准	SB/T 10379-2012《速冻调制食品》
1 范围	本文件规定了速冻调制食品分类、技术要求、检验规则以及标签、产品命名原则、标志、包装、运输和贮存，描述了相应的试验方法，界定了相关的术语和定义。 本文件适用于速冻调制食品的生产、检验和销售。	本标准规定了速冻调制食品的术语和定义、分类、原料和辅料、技术要求、检验方法、判定规则、标签、标志、包装、运输和贮存以及销售和召回的要求。 本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。
3.1 速冻调制食品	以谷物或豆类或薯类及其制品、畜禽产品及其制品、水产品及其制品、植物蛋白及	以谷物或豆类或薯类及其制品、畜禽肉及其制品、水产品及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬



	其制品、果蔬及其制品、蛋及其制品、食用菌及其制品、坚果与籽类等一种或多种为原料，或同时配以馅料/辅料（含食品添加剂），经调制、成型或不成型、加热或不加热、速冻等工艺加工而成的食品。	及其制品、蛋及其蛋制品、食用菌及其制品等为主要原料，配以辅料（含食品添加剂），经调味制作加工，采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ），在低温状态下贮存、运输和销售的预包装食品。 注：“热中心”是指产品（一个包装或一种食品）内部在冻结终了时温度最高点。
4 分类	4.1 水产制品。 4.2 畜禽制品。 4.3 肉糜类制品。 4.3.1 畜禽肉糜类制品 4.3.2 水产肉糜类制品 4.3.3 混合肉糜类制品 4.4 菜肴制品 4.5 裹衣制品 4.6 汤羹制品	4.1 花色面米制品。 4.2 裹面制品。 4.3 调味水产制品。 4.4 肉糜类制品。 4.5 菜肴制品。 4.6 汤料制品。 4.7 其他。
4.1 水产制品	以整只或切割的动物性水产品为主要原料，经处理后，配以辅料（含食品添加剂）调味，经加热或不加热、速冻等工艺加工而成的食品。	调味水产品 以整只或切割的动物性水产品为主要原料，经处理后，配以辅料（含食品添加剂）调味，加热或不加热，冷却或不冷却、速冻等工序的预包装食品。在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存和 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 条件下销售。
4.2 畜禽制品	以整只或切割的畜禽产品为主要原料，经处理后，配以辅料（含食品添加剂）调味，经腌制或不腌制、加热或不加热、速冻等工艺加工而成的食品。	无
4.3 肉糜类制品	以畜禽产品及其制品、动物性水产品及其制品一种或多种为原料，配以辅料（含食品添加剂），经搅拌或不搅拌、斩拌或不斩拌、乳化或不乳化、成型或不成型，加热或不加热、速冻等工艺加工而成的食品。	以畜禽肉及其制品、水产品及其制品等为主要原料，经绞碎后，配以调味料等辅料（含食品添加剂），经搅拌、乳化（或不乳化）、成型，加热或不加热、冷却或不冷却、速冻等工序的预包装食品。在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存和 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 条件下销售。
4.4 菜肴制品	与现行菜肴标准体系匹配	以谷物或豆类或薯类及其制品、畜禽肉及其制品、水产品及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、蛋及其蛋制品、食用菌及其制品（单一或组合），配以调味料等辅料（含食品添加剂），经相关加工工艺调制并经冷却、速冻等工序的预包装产品。在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存和 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 条件下销售。
4.5 裹衣制品	以薯类及其制品、畜禽产品及其制品、水产品及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、食用菌及其制品等一种或多种为主要原料，配以辅料（含食品添加剂），经调制加工成型后挂浆和/或裹糠（粉），	裹面制品 以畜禽肉及其制品、水产品及其制品、食用菌及其制品和果蔬及其制品等为主要原料，配以辅料（含食品添加剂），经调制加工成型后覆以裹面料（面粉、淀粉、脱脂奶粉、蛋等混合调制的裹

	经加热或不加热、速冻等工艺加工而成的食品。	面浆或配属的总称），经油炸或不油炸、冷却或不冷却、速冻等工序的预包装产品。在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存和 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 条件下销售。
4.6 汤羹制品	以水、高汤等液体为主要原料，生产过程中添加或不添加谷物或豆类或薯类及其制品、畜禽产品及其制品、水产品及其制品、果蔬及其制品、蛋及其制品、食用菌及其制品、坚果与籽类等一种或多种原料，配以辅料（含食品添加剂），制成的液态或半固态制品，经充填、速冻等工艺加工而成的食品。	汤料制品 以畜禽肉及其制品、水产品及其制品、蛋及其制品、果蔬及其制品等为原料，配以辅料（含食品添加剂），制成的“汤料”，经冷却、成型、速冻等工序的预包装产品。在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存和 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 条件下销售。
5.2 投料要求	<p>5.2.1 水产制品：主料含量应<math>\geq 60\%</math>，计算公式见附录 A。</p> <p>5.2.2 畜禽制品：主料含量应<math>\geq 60\%</math>，计算公式见附录 A。</p> <p>5.2.3 肉糜类制品：根据配方计，肉糜类制品生产过程中外源蛋白配料（非肉类蛋白质）添加量应<math>\leq 5\%</math>。</p> <p>5.2.3.1 畜禽肉糜类制品：根据配方计，畜禽产品及其制品添加量应<math>\geq 30\%</math>；其中机械分离肉、皮、脂肪的添加量总量不应超过畜禽产品及其制品添加量的一半；生产过程中淀粉添加量应<math>\leq 10\%</math>。</p> <p>5.2.3.2 水产肉糜类制品：根据配方计，水产品及其制品添加量应<math>\geq 12\%</math>；生产过程中淀粉添加量应<math>\leq 15\%</math>。</p> <p>5.2.3.3 混合肉糜类制品：根据配方计，畜禽产品及其制品和水产品及其制品的添加量总量应<math>\geq 30\%</math>；其中机械分离肉、皮、脂肪的添加量总量不应超过畜禽产品及其制品添加量的一半；生产过程中淀粉添加量应<math>\leq 15\%</math>。</p> <p>5.2.4 裹衣制品：畜禽产品及其制品、水产品及其制品芯料应<math>\geq 40\%</math>，其他芯料应<math>\geq 10\%</math>，计算公式见附录 B。</p> <p>注：干制品投料量应以相应新鲜食品投料量结合其脱水率或浓缩率折算。</p>	无
6.2 安全指标	动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定，其他产品应符合 GB 19295 的规定。	<p>卫生指标</p> <p>6.3.1 污染物限量 砷、铅、汞、镉应符合 GB 2762 规定的限量指标（以主要配伍原料作为判定依据，水除外） 用烧烤或烟熏工艺生产的速冻调制食品中的苯并（a）芘应符合 GB 2762 规定的限量指标。</p> <p>6.3.2 微生物限量</p>

		应符合 GB 19295 生制品或熟制品规定的限量指标。
7 加工管理	应符合 GB 31646 的规定。	应符合 GB/T 25007 和 SB/T 10699-2012 的规定要求。
10.1 标签	<p>10.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明产品类别、速冻、生制或熟制、即食或非即食，以及烹调加工方式。</p> <p>10.1.2 本文件 5.2 投料要求中有相关添加量要求的都应在产品的标签中标示出各对应主料的添加量。</p>	<p>10.1.1 速冻预包装产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明产品类别和生制品或熟制品。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。</p> <p>10.1.2 每类产品命名时，其主料占产品净含量分数参见附录 B。</p>
10.2 产品命名原则	<p>1. 10.2.1 水产制品：应符合相关标准要求。</p> <p>2. 10.2.2 畜禽制品：使用两种或两种以上畜禽肉为主要原料，产品命名不应包含原料肉种类的名称；以单一畜禽肉为主要原料，产品名称可根据使用原料肉的种类命名。</p> <p>3. 10.2.3 肉糜类制品命名应符合以下要求：</p> <p>4. a) 畜禽肉糜类制品：使用两种或两种以上畜禽肉为主要原料，产品命名不应包含原料肉种类的名称；以单一畜禽肉为主要原料，产品名称可根据使用原料肉的种类命名；根据配方计，畜禽产品及其制品的添加量≤45%时，产品不得直接使用“××肉丸”作为产品的名称。</p> <p>5. b) 水产肉糜类制品：应符合相关标准要求。</p> <p>6. c) 混合肉糜类制品：配料表中除水以外，质量配比居首位的原料类别进行命名界定，并满足畜禽肉糜类制品与水产肉糜类制品的要求。</p> <p>7. 10.2.4 裹衣制品以芯料中质量配比居首位的原料类别进行命名界定。其中以两种或两种以上畜禽肉为主要原料，产品命名不应包含原料肉种类的名称；以单一畜禽肉为主要原料，产品名称可根据使用原料肉的种类命名；其他产品应符合相关标准要求。</p>	无
原标准附录 A	无	测定速冻食品温度的方法
附录 B	裹衣制品芯料测定	无

#### **四、标准中涉及专利的情况**

本文件不涉及专利问题。

#### **五、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况**

本文件的修订和实施，将满足速冻调制食品市场发展，为速冻调制食品加工企业提供产品质量评判依据，增强加工企业和从业人员的标准化意识，指导企业加强生产管理水平，对影响产品质量的主要因素采取有针对性地整改措施，从而提高速冻调制食品的质量水平。本文件有利于规范企业生产行为和保护消费者利益，为行业建立公平的竞争环境，具有显著社会效益和经济效益。

#### **六、与国际、国外对比情况**

本文件没有采用国际标准。

本文件制定过程中未查到同类国际、国外标准。

本文件制定过程中未测试国外的样品、样机。

本文件水平为国内领先水平。

#### **七、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**

本文件属于“ ”标准体系。与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

#### **八、重大分歧意见的处理经过和依据**

无。

#### **九、标准性质的建议说明**

建议本文件的性质为推荐性行业标准。

#### **十、贯彻标准的要求和措施建议**

建议本文件批准发布 6 个月后实施。

#### **十一、废止现行相关标准的建议**

无。

## 十二、变更说明