



# 中华人民共和国国家标准

GB 19295—2011

---

## 食品安全国家标准 速冻面米制品

2011-11-21 发布

2011-12-21 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

## 前 言

本标准代替 GB 19295—2003《速冻预包装大米食品卫生标准》及第 1 号修改单。

本标准与 GB 19295—2003 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；
- 取消了酸价、挥发性盐基氮、总砷和黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的限量；
- 修改了铅的限量；
- 修改了微生物限量；
- 删除了附录 A。

# 食品安全国家标准

## 速冻面米制品

### 1 范围

本标准适用于预包装速冻面米制品。

### 2 术语和定义

#### 2.1 速冻面米制品

以小麦粉、大米、杂粮等谷物为主要原料,或同时配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等单一或多种配料为馅料,经加工成型(或熟制)、速冻而成的食品。

#### 2.2 速冻

使产品迅速通过其最大冰结晶区域,当平均温度达到 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 时,完成冻结加工工艺的冻结方法。

#### 2.3 生制品

产品冻结前未经加热成熟的制品。

#### 2.4 熟制品

产品冻结前经加热成熟的非即食制品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

原料均应符合相关标准和规定。

#### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
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	按 GB/T 5009.56 规定的感官检验方法检查,并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制,分别品尝和嗅闻,检查其滋味和气味
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	

## 3.3 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	检验方法
过氧化值*(以脂肪计)/(g/100 g)	≤ 0.25	GB/T 5009.56
* 仅适用于以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品。		

## 3.4 污染物限量

不带馅料的速冻面米制品中铅的限量应符合 GB 2762 中谷物及其制品的规定。

带馅料的速冻面米制品中铅的限量应符合 GB 2762 中带馅(料)面米制品的规定。

## 3.5 微生物限量

生制品微生物限量应符合表 3 的规定,熟制品微生物限量应符合表 4 的规定。

表 3 生制品的微生物限量

项 目	采样方案* 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	<i>N</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
金黄色葡萄球菌	5	1	1 000	10 000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

表 4 熟制品的微生物限量

项 目	采样方案* 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	<i>N</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数	5	1	10 000	100 000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1 000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 3.6 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、熟制,以及烹调加工方式。

##### 4.2 冷链控制

产品贮存、销售应控制在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下,温度波动应控制在 $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以内。运输过程的最高温度不得高于 $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

---