

# T/XMSSAL

## 厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0065—2023

---

### 供厦食品 速冻面米食品

Food for Xiamen-Quick-frozen food made of wheat flour or rice

2023 - 03 - 28 发布

2023 - 03 - 28 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：厦门市标准化研究院、厦门市食品药品质量检验研究院、厦门海关技术中心、安井食品集团股份有限公司、厦门陈纪乐肴居食品有限公司、联华（航空）食品责任有限公司、厦门佰翔空厨食品有限公司、厦门宸香餐饮服务有限公司。

本文件主要起草人：沈群红、骆和东、林慧婷、徐敦明、方恩华、陈庆荣、林敬付、黄义松、吕福广、毛蓝丽、黄丹、魏辉恋、陈婧晗、沈明惠。

# 供厦食品 速冻面米食品

## 1 范围

本文件规定了供厦食品 速冻面米食品的术语和定义、产品分类、技术要求。  
本文件适用于速冻面米食品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽孢杆菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- GB 5009.204 食品安全国家标准 食品中丙烯酰胺的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范  
NY/T 1407 绿色食品 速冻预包装面米食品  
SB/T 10412 速冻面米食品

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 速冻

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

[来源：GB 31646, 2.1]

#### 3.2

##### 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。

[来源：GB 19295, 2.1]

#### 3.3

##### 生制品

冻结前未经加热成熟的制品。

[来源：NY/T 1407, 3.3]

#### 3.4

##### 熟制品

冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

[来源：GB 19295, 2.4]

### 4 产品分类

#### 4.1 按馅（拌）料分

4.1.1 按是否含有馅（拌）料分为含馅（拌）制品和无馅（拌）制品（以下简称无馅类）。其中含馅（拌）制品又分为肉馅（拌）料类速冻面米食品（以下简称肉类）、含肉馅（拌）料类速冻面米食品（以下简称含肉类）、非肉馅（拌）料类速冻面米食品（以下简称非肉类）。

4.1.2 肉类：馅（拌）料完全由畜（禽）肉、水产品等可食动物类原料或其制品加调味品组成。

4.1.3 含肉类：馅（拌）料中含有畜（禽）肉、水产品等可食动物类原料或其制品。

4.1.4 非肉类：馅（拌）料不含有畜（禽）肉、水产品等可食动物类原料或其制品。

4.1.5 无馅类：以面、米为主要原料，不含馅（拌）料的产品。

#### 4.2 按加工工艺分

按冻结前是否经加热成熟，分为生制品和熟制品。

### 5 要求

### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 米、面：应符合 GB 2715 及国家有关规定。
- 5.1.2 禽（畜）肉：应经检疫检验合格并符合 GB 2707 及国家有关规定。
- 5.1.3 动物性水产品：应符合 GB 2733 及国家有关规定。
- 5.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 及国家有关规定。
- 5.1.5 其他原辅料：应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

### 5.2 感官要求及检验方法

应符合表1的要求。

表 1 感官要求及检验方法

项目	要求	检验方法	备注
组织形态	具有该品种应有的形态，外形完整，大小基本均匀，不变形，不破损，表面不结霜	在冻结状态下，取2袋以上样品置于洁净白瓷盘中，肉眼观察组织状态、色泽和杂质，并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，用温开水漱口后，用鼻嗅、口尝、目测检查其感官要求	采用 NY/T 1407
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		

### 5.3 理化指标及检验方法

应符合表2的要求。

表 2 理化指标及检验方法

项目	要求				检测方法	备注
	肉类	含肉类	非肉类	无馅料		
挥发性盐基氮 <sup>a</sup> /（mg/100g）	≤15	≤15	—	—	GB 5009. 228	采用NY/T 1407限量要求
水分/（g/100g）	≤65	≤70	≤65	≤60	GB 5009. 3	采用SB/T 10412限量要求
蛋白质/（g/100g）	≥6. 0	≥2. 5	—	—	GB 5009. 5	采用SB/T 10412限量要求
脂肪/（g/100g）	≤18	≤18	—	—	GB 5009. 6	采用SB/T 10412限量要求
过氧化值 <sup>b</sup> （以脂肪计）/（g/100g）	≤0. 15	≤0. 15	≤0. 15 <sup>c</sup>	—	GB 5009. 227	采用NY/T 1407限量要求
丙烯酰胺 <sup>d</sup> /（mg/100g）	≤0. 3				GB 5009. 204	参考(EU) 2017/2158限量要求
<sup>a</sup> 仅限于生制类，以馅料为检测样本						
<sup>b</sup> 适用于主要馅（拌）料为动物性食品、坚果及籽类食品，或经油脂调制的产品						
<sup>c</sup> 不适用于脂肪含量低的蚕豆、板栗、橡子、银杏、芡实（米）、莲子、菱角等馅（拌）料的产品						
<sup>d</sup> 仅限于经油炸或烘烤的产品，检测样本仅限米面部分						

### 5.4 污染物限量及检验方法

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。

### 5.5 真菌毒素限量及检验方法

应符合表3的要求。

表 3 真菌毒素限量及检验方法

物质中文名称	限量值	检验方法	备注
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤2	GB 5009. 22	参考 (EC) NO 1881/2006、台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生要求》限量要求
总黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> / (μg/kg)	≤4	GB 5009. 22	参考 (EC) NO 1881/2006、台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生要求》限量要求
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/ (μg/kg)	≤500	GB 5009. 111	参考 (EC) NO 1881/2006、台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生要求》限量要求
玉米赤霉烯酮/ (μg/kg)	≤50	GB 5009. 209	参考 (EC) NO 1881/2006、台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生要求》限量要求

### 5.6 微生物指标及检验方法

致病菌限量应符合 GB 29921 中相应类属食品的规定，还应符合表 4 的要求。

表 4 微生物限量及检验方法<sup>a</sup>

项目	采样方案 <sup>b</sup> 及限量				检验方法	备注
	n	c	m	M		
菌落总数 <sup>c</sup>	5	1	10 <sup>4</sup> CFU/g	10 <sup>5</sup> CFU/g	GB 4789. 2	采用GB 19295
大肠菌群 <sup>c</sup>	5	1	10CFU/g	10 <sup>2</sup> CFU/g	GB 4789. 3	采用NY/T 1407, 严于GB 19295 (n=5, c=2, m=10, M=10)
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4	采用GB 29921
金黄色葡萄球菌	5	1	10 <sup>2</sup> CFU/g	10 <sup>3</sup> CFU/g	GB 4789. 10	采用GB 29921
蜡样芽孢杆菌 <sup>c</sup>	5	1	10 <sup>3</sup> CFU/g	10 <sup>4</sup> CFU/g	GB 4789. 14	参考香港地区食环署《即食食品微生物含量指引》
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 30	参考 (EC) No 2073/2005限量要求
<sup>a</sup> 若所检产品为含馅(拌)制品, 则需在皮、馅混合均匀后检测						
<sup>b</sup> 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为指标可接受水平的限量值; M为指标的最高安全限量值						
<sup>c</sup> 仅限即食熟制品						

### 5.7 食品添加剂使用量及检验方法

食品添加剂使用量除应符合GB 2760的要求外, 还应符合表5的要求。

表 5 食品添加剂限量及检验方法<sup>a</sup>

物质中文名称	限量值	检验方法	备注
亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）	≤3.0 <sup>b</sup> （≤4.0 <sup>c</sup> ）	GB 5009.33	采用NY/T 1407限量要求
磷酸盐（最大使用量以磷酸根以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）/（g/kg）	≤3.0 <sup>b</sup>	GB 5009.256	参考台湾地区《食品添加剂使用范围及限量规格标准》，严于GB 2760（5.0）
<sup>a</sup> 检测样本为馅（拌）料； <sup>b</sup> 适用于肉类、含肉类； <sup>c</sup> 适用于非肉类。			

## 6 其他

### 6.1 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。

### 6.2 冷链控制

产品的贮存、运输、销售过程中温度应控制在-18℃或以下，温度波动应控制在2℃以内。

### 参 考 文 献

- [1] (EC)No 2073/2005 欧盟委员会法规 食品微生物标准
  - [2] (EU) 2017/2158 欧盟关于丙烯酰胺的法案 为减少食品中丙烯酰胺的存在制定缓解措施和基  
准水平
  - [3] (EC)NO 1881/2006 欧盟委员会法规 食品中污染物最大限量水平
  - [4] 台湾地区《食品添加剂使用范围及限量规格标准》
  - [5] 香港地区食环署《即食食品微生物含量指引》
-