

团体标准

《速冻预制（馅）饼》

标准编制说明

(征求意见稿)

标准起草工作组

XXXX 年 XX 月

一、制定标准的意义

速冻食品的发展方兴未艾，近几年速冻面米食品取得了很快的发展，速冻馅饼、手抓饼、葱油饼等发展突飞猛进，速冻面米食品目前行业执行标准较多的有GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、SB/T 10412-2007《速冻面米食品》，GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》作为速冻面米与调制食品统领性的食品安全国家标准，在食品安全指标上为速冻米面食品、速冻调制食品做了系统的要求，但是作为产品执行标准有其不全面性，质量指标没有要求，出厂检验指标指定不明确，没有规定含馅产品馅含量指标、脂肪含量指标等，而SB/T 10412-2007，作为行业标准，指引着速冻米面食品的生产，也包含了水分、蛋白质、脂肪等质量指标，但是，由于SB/T 10412-2007，更新不及时，相关指标的要求已随着速冻面米食品的发展明显滞后了，再者，SB/T 10412-2007作为速冻面米食品的行业标准，覆盖面宽，自然就缺乏具体性，所以，针对速冻预制含馅饼类及不含馅饼类制定团体标准就有其重要性与必要性。

二、任务来源及编制原则和依据

（一）任务来源

根据速冻预制（馅）饼发展带来的对产品执行标准的需求，由新乡富元食品有限公司、河南省食品科学与工业研究所有限公司、国家轻工业食品质量监督检测郑州站、河南霍嘉食品有限公司联合提出《速冻预制（馅）饼》团体标准的申请。

（二）编制原则和依据

1. 编制原则：

以保障公众健康为宗旨，以食品安全相关法律法规和标准为依据，充分考虑本省速冻预制（馅）饼产品的特点和饮食习惯，做到科学合理、公开透明、安全可靠。为了食品安全并规范速冻预制（馅）饼产品系列的健康发展，特制订此标准。

2. 编制依据：

标准格式按照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》的规定编写。

三、编制过程

- 1、2023 年 X 月 X 日河南省食品科学技术学会批准新乡富元食品有限公司提出《速冻预制（馅）饼》团体标准立项申请（豫食学字【2023】XXX 号）。
- 2、2023 年 X 月 X 日，河南省食品科学技术学会确定项目负责起草单位和主要起草人。确定了项目组的主要组成人员及人员分工，制定了标准研制的总体思路和框架，对标准的起草及现场调研工作做了详细部署。
- 3、2023 年 X 月 X 日，起草工作组通过视频、电话、微信等方式等方式征求了省内多家大、中型速冻预制（馅）饼生产企业意见，并进行了现场调研。
2023 年 X 月 X 日，邀请省内相关企业、食品行业协会、省市场监督管理部门、科研院所等相关专家，对速冻预制（馅）饼团体标准草稿进行了初次研讨。
- 4、起草工作组对研讨内容进行了汇总、讨论，并对存在的问题进行了修订，初步确定了标准文本的征求意见稿。

四、主要技术内容的说明

《速冻预制（馅）饼》团体标准的制定主要内容基于 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》等国家标准的主要技术指标以及检验方法，结合我省速冻预制（馅）饼的产品特点，参考了 SB/T 10412-2007《速冻面米食品》等相关标准，作为本标准起草制订的基本依据。

1、“速冻预制（馅）饼”定义

用小麦粉、大米、杂粮等一种或多种谷物及其制品为主要原料，加入酵母或不加酵母，或同时配以单一或由多种配料组成的肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品为馅（或拌）料，机制或手工成饼状，醒发或不醒发、熟制或生制、速冻及包装而成的即食或非即食的速冻预制面米食品。

该定义主要参考了GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》

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”在此基础上，结合了速冻预制（馅）饼的特点，对原辅料及加工过程进行了细化，使其更突出速冻预制（馅）饼的特点。

2、原辅料要求

原辅料均应符合相应的食品安全标准和有关要求。

3、感官要求

《速冻预制（馅）饼》的滋味、气味，色泽、组织状态、检测方法要求，参照 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、SB/T 10412-2007 的感官要求，并结合本产品的特点制定。

4、理化指标

4.1 水分

水分指标影响到产品的感官指标，也是重要的经济指标，所以根据产品的分类，参照 SB/T 10412-2007，对速冻预制（馅）饼的水分分别做了要求。

4.2 蛋白质

本标准仅对肉馅类速冻预制（馅）饼产品做了蛋白质指标要求，蛋白质指标反映肉类原料的使用量。本标准参照 SB/T 10412-2007《速冻面米食品》的蛋白质指标，将含肉馅类速冻预制（馅）饼产品蛋白质指标规定为 $\geq 2.5\%$ 。

4.3 过氧化值

本标准参照 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》中 3.1.1，对动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的速冻预制（馅）饼，设定了过氧化值指标要求，过氧化值指标反映到动物性食品、坚果及籽类食品食品馅料或用于调制产品油脂酸败的程度。

4.4 馅含量

本标准馅含量参照 GB/T 23780《速冻饺子》中 5.6 馅含量的要求，并根据含馅饼类的需求制定，同时制定了馅含量指标检测方法。

4.5 脂肪含量

本标准脂肪含量参照 SB/T 10412-2007《速冻面米食品》5.4.1 中脂肪含肉带馅饼类脂肪含量要求，同时，因为部分速冻饼类（包括含馅的和不含馅的），需要用脂肪调和，所以，本标准比较于 SB/T 10412-2007，扩大了脂肪含量要求的适用范围。

4.6 铅指标

铅指标严于 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》3.4 及 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中相关指标要求，其中含馅类铅（以 Pb 计）指标为 $\leq 0.4\text{mg}/100\text{g}$ ，严于 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》及 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》相关分类产品铅（以 Pb 计）指标 $\leq 0.5\text{mg}/100\text{g}$ ；不含馅类铅（以 Pb 计）指标为 $\leq 0.18\text{mg}/100\text{g}$ ，严于 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》及 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》相关分类产品铅（以 Pb 计）指标 $\leq 0.2\text{mg}/100\text{g}$ 的要求。

4.7 黄曲霉毒素 B₁

本标准仅对以玉米为主要原料的速冻预制（馅）饼做了黄曲霉毒素 B₁ 的指标要求，黄曲霉毒素 B₁ 指标反映玉米类原料被黄曲霉毒素 B₁ 污染程度。本标准参照 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》4.1.1 中“谷物及其制品[玉米、玉米面（渣、片）及玉米制品]”的要求。

5、其他食品安全要求

其他食品安全要求应符合 GB 19295-2021 的规定。

6、净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定及 JJF 1070-2023 的要求。净含量检测按 JJF 1070-2023 规定进行。

7、检验方法

感官要求采用目测、鼻嗅、口尝的方法进行检测。各项理化指标（除馅含量外）的检测均采用相应国家标准规定的方法进行，馅含量的检测见附录 A，附录 A 是参照 GB/T 23786 速冻饺子的检测方法，结合速冻馅饼自身实际制定。

8、标识

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、GB 19295 和国家相关规定。

四、标准与其他标准的对比分析及采用情况

1、本标准的食品安全指标主要采用 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》。

2、与推荐性行业标准比较情况见表 1

表 1

项目	速冻预制（馅）饼 团体标准	速冻面米食品 (SB/T 10412-2007)
水分/（g/100g） $\leq$	含肉类 70，无肉类 65,无馅类 60	含肉类 70，无肉类 65,无馅类 60
蛋白质/（g/100g） $\geq$	含肉类 2.5，不含肉类未作要求	含肉类 2.5，不含肉类未作要求
脂肪/（g/100g） $\leq$	18（包括含肉类、经油脂调制的产品）	含肉类 18，不含肉类，不含馅类未作规定

五、标准中涉及到任何专利情况

无

六、预期的社会效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议

无

七、征求意见情况

本标准通过公示征求意见，共征收到两条意见：

1. 国家轻工业食品质量监督检测郑州站提出应增加含馅饼类的“馅含量”项目，馅含量可以参考 GB/T 23786 的规定。

根据 GB/T 23786 对馅含量的要求，结合含馅饼类实际馅含量，本标准提出了含馅饼类的下限要求。

2. 河南霍嘉食品有限公司提出应增加饼类的“脂肪”限值项目，脂肪含量可参考 SB/T 10412-2007。

根据 SB/T 10412-2007 对“脂肪”的限制要求，对含肉馅饼类做出了脂肪上限值要求，另外，因为部分不含馅饼类经过了油脂调制，所以对经油脂调制的速冻预制（馅饼）增加脂肪上限值要求。

八、其他应说明的事项

无