

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

速冻预制（馅）饼

Quick-frozen premade pie and cake

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省食品科学技术学会 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。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：：

本文件主要起草人：

速冻预制（馅）饼

1 范围

本文件规定了速冻预制（馅）饼的分类、原辅料要求、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、抽样、检验、判定规则、标签和标志、包装及冷链控制。

本文件适用于3.1规定食品的生产、检验和销售。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1354 大米
- GB 1355 小麦粉
- GB 2707 鲜(冻) 畜、禽肉产品
- 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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及其制品
- 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 5009.22 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂
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
定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局第70号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 速冻预制（馅）饼

用小麦粉、大米、杂粮等粮食为主要原料，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。

4 分类

根据馅料的原料组成为三类：

4.1 含肉类

馅料中含有畜肉、禽肉、水产品及其制品等原料。

4.2 无肉类

馅料中不含有畜肉、禽肉、水产品及其制品等原料。

4.3 无馅类

以面、米为主要原料，不含馅料的速冻预制（馅）饼。

5 原辅料要求

5.1 饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 小麦粉

应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

5.3 大米

应符合 GB 2715 和 GB 1354 的要求。

5.4 杂粮

应符合 GB 2715 的规定。

5.5 酵母

应符合 GB 31639 的规定。

5.6 鲜(冻)畜肉

应符合 GB 2707 的规定。

5.7 鲜、冻禽肉

应符合 GB 2707 的规定。

5.8 鲜、冻动物性水产品

应符合 GB 2733 的规定。

5.9 动物性水产干制品

应符合 GB 10136 的规定。

5.10 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

5.11 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.12 食用动物油脂

应符合 GB 10146 的规定。

5.13 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

5.14 酱油

应符合 GB 2717 的规定。

5.15 蔬菜、其他原辅料

应符合相关国家标准或行业标准。

6 技术要求

6.1 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查，用目测检查色泽，并用刀切开后观察组织状态，然后将试样按照包装上标明的食用方法进行复热或成熟，分别用品尝、嗅觉、目测检查其滋味、气味、杂质情况。
组织状态	具有本产品固有的状态，饼状、无破损	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味、气味、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

6.2 理化指标

表2 理化指标

项 目	要 求			检验方法
	含肉类	无肉类	无馅料	
水分/(g/100g) ≤	70	65	60	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	2.5	—	—	GB 5009.5
馅料含量 ≥	不低于标识值		—	附录A
^a 脂肪/(g/100g) ≤	18			GB 5009.6
^b 过氧化值（以脂肪计） /（g/100g） ≤	0.25			GB 5009.227

铅*（以Pb计） /（mg/100g）	≤	0.4	0.18	GB 5009.12
“黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	20		GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。 a 该指标适用于含肉类，或经油脂调制的速冻预制（馅）饼。 b 该指标适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经由油脂调制的速冻预制（馅）饼。 c 该指标适用于以玉米或玉米粉为主要原料的速冻预制（馅）饼。				

6.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局第70号令）的要求及JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》。

6.4 食品安全指标

6.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.4.2 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

6.4.3 微生物限量

6.4.3.1 致病菌限量应符合GB 29921及GB 19295的规定。

6.4.3.2 即食生制品和即食熟制品的微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^c 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^c 样品的采集及处理按GB 4789.1执行					

6.4.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一班次、同一品种、同一生产线的产品为一批。

9 抽样

9.1 出厂检验时，从同一批次产品中随机抽取，抽样数量满足出厂检验项目的需要。

9.2 型式检验时，从同一批次产品中随机抽取，抽样数量满足型式检验项目的需要。

10 检验

10.1 出厂检验

10.1.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

10.1.2 产品出厂检验项目：感官、净含量、馅含量、菌落总数、大肠菌群。

10.2 型式检验

10.2.1 每年至少进行两次型式检验，有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 更改主要原料时；
- b) 季节性生产或较长时间停产的，应在恢复生产时；
- c) 更换主要设备后恢复生产时；
- d) 市场监督管理部门提出型式检验要求时。

10.2.2 型式检验项目

第6章要求的全部项目。

11 判定规则

11.1 出厂检验判定与复检

11.1.1 全部符合10.1.2规定的项目，判为合格产品。

11.1.2 出厂检验项目如有一项（微生物指标除外）不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复检，复检后仍不符合本标准的规定，判该批产品为不合格品。

11.1.3 微生物指标有一项不符合标准，判为不合格品，不应复检。

11.2 型式检验判定与复检

11.2.1 型式检验项目全部符合本标准的规定，判为合格品。

11.2.2 型式检验项目不超过3项不符合本标准(微生物除外),可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍有一项不符合本标准的规定，判该批产品为不合格品。超过3项不符合标准，不应复检，判为不合格品。

11.2.3 微生物项目中有一项不符合本标准的规定，不应复检，判该批产品为不合格品。

12 标签和标志

12.1.1 标签应符合 GB 7718和 GB 28050的规定，并注明速冻、生制或熟制、即食或非即食、馅含量、烹调加工方式及产品分类。

12.1.2 外包装箱标志应符合GB/T 191 的规定。

13 包装

直接接触产品的塑料包装应符合GB 4806.7 的规定，封口严密，包装牢固。

14 冷链控制

产品的贮存、销售温度控制在-18℃或以下，温度波动控制在2℃以内。

附录 A
(资料性附录)
馅含量

A.1 抽样量

应符合表A.1的规定

表A. 1 检测馅含量应取样品的抽样量

每包速冻预制（馅）饼个数/个	抽样量/个
≤10	4
11~20	5
≥21	按照每包速冻预制（馅）饼个数的25%比例抽取，不足1个按照1个计
注：每包速冻预制（馅）饼数不足4个的按整袋抽取。	

A. 2 检测方法

称取所抽速冻预制（馅）饼的质量 m_1 并记录，然后置于清洁干燥的白瓷盘中，自然解冻后，用刮刀将馅料全部分离出来，称取分离出馅后面皮质量 m_2 ，按式（1）计算结果。

$$Z = \frac{m_1 - m_2}{m_2} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

Z— 馅含量，单位为克每百克（g/100g）；

m_1 —样品质量，单位为克（g）；

m_2 —分离出馅后面皮的质量，单位为克（g）。