



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《速冻预包装面米食品卫生标准》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℃ 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 <sup>a</sup> (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB/T 5009.56
<sup>a</sup> 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 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
<sup>a</sup> 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 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	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	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
<sup>a</sup> 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℃以下，温度波动应控制在2℃以内。运输过程的最高温度不得高于-12℃。