

《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》(征求意见稿) 编制说明

一、标准起草的基本情况

本标准于 2016 年立项(项目编号为 spaq-2016-112),项目承担单位为:国家食品安全风险评估中心、北京市卫生和计划生育监督所、中国食品科学技术学会。标准于 2017 年 1 月正式启动,2017 年 10 月,根据工作安排,拟在《食品安全国家标准 速冻面米制品》(GB 19295)基础上,标准适用范围不仅限于速冻面米制品,还要涵盖速冻调制食品,因此扩大项目名称为《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》。起草组通过组织相关专家与工作人员召开研讨会,查询国内外相关标准,开展现场调研等形式展开工作,因标准范围扩大,起草组先后于 2017 年 9 月、2018 年 3 月进行了两次行业内征求意见稿。2018 年 4 月根据相关反馈意见对行业内意见进行了收集和修改,形成《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》征求意见稿上报秘书处。2019 年 7 月 30 日,经第二届食品安全国家标准审评委员会食品产品专业委员会第一次会议审查通过。

二、标准的主要技术内容及修改情况

1. 标准适用范围

根据目前速冻行业的市场现状,除了速冻面米制品以外,速冻类型食品还包括其他速冻调制类型的食品、速冻的初级农产品、速冻畜禽产品和速冻动物性水产品等。由于速冻的初级农产品仅经过简单的加工步骤,未经过调制,不包含在本标准的范围内。此外,速冻畜禽产品和速冻动物性水产品有相应的食品安全国家标准,不在本标准范围内。因此,本标准的范围修订为“适用于速冻面米和速冻调制食品”。

2. 定义

结合国际相关标准对速冻食品的定义,以及现行《食品安全国家标准 速冻面米制品》(GB 19295-2011)、《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》(GB 31646-2018)中的术语定义,并经多次征求行业意见,对部分文字进行调整和修改。本标准为保证与《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》(GB31646-2018)表述一致,不再对速冻进行定义。

对速冻面米制品的定义基本沿用了原 GB 19295-2011 的定义,但增加了“辅料”的概念,同时根据行业实际情况,修改了原料的列举:改为“以小麦、大米、玉米、杂粮等一种或多种谷物及其制品为主要原料,或同时配以馅料/辅料,经加工、成型(熟制或未熟制),速冻而成的食品。”

经讨论,增加了速冻调制食品的定义,根据行业实际,将速冻调制食品定义为:以谷物、豆类、薯类、畜禽肉、蛋类、生乳、水产品、果蔬、食用菌等一种或多种为主要原料,或同时配以馅料/辅料,经调制、加工、成型(熟制或未熟制),速冻而成的食品。

同时,根据行业强烈建议及方便指导消费者的食用方式,修改了生制品和熟制品的定义。生制品为:产品冻结前未经加热或加热未至可食用程度的制品。熟制品为:产品冻结前经加热成熟至可食用程度的制品。

3. 感官要求

同其他食品安全国家标准食品产品标准的描述保持一致，将组织形态、杂质合并为“状态”项，并修改了“检验方法”的描述形式，统一检验方法的表述。

4. 理化指标

起草组梳理现行的食品产品标准中规定的理化指标设置，参考本标准所述产品的主要原料范围，即谷物、豆类、薯类、畜禽肉、蛋类、水产品、生乳、果蔬、食用菌等，经过梳理后发现，现行的食品产品标准中与本标准有关的标准有：《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）等。另外的一些食品产品标准如腌腊肉制品、食用油、食用盐、味精、坚果籽类等均为配料用，无需考虑理化指标的设置。

对于速冻前的产品，有相应食品安全国家标准的，应符合其中对理化指标的规定。以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的速冻面米制品和速冻调制食品，经实测数据分析，其理化指标应符合下表的规定：

表 1 理化指标

项 目	指 标	检验方法
过氧化值 (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

另外，根据行业建议，此标准中经油脂调制的产品，是指油脂含量相对高的油条、手抓饼、炒饭、炒面等，不包括油脂含量相对低的花卷等。

5. 污染物限量

速冻面米制品在现行《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）中的类别，沿用GB19295-2011的表述方式，应按照带馅料和不带馅料分别符合GB 2762的规定。速冻调制食品可根据其主要原料的相应类别，直接按照GB 2762中污染物限量规定执行。企业应做好原料查验记录，保证原料符合食品安全标准要求。

综合表述方式，将污染物限量的表述方式改为：带馅料的速冻面米制品应符合GB2762中“带馅（料）面米制品”的规定，其他污染物限量应符合GB 2762的相应规定。

6. 真菌毒素限量

速冻面米制品在现行《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）中仅对以玉米为主要原料的、不带馅料/辅料的玉米制品进行了真菌毒素限量的规定，因此，速冻面米制品的真菌毒素限量应符合GB 2761中“玉米制品”的规定。对于速冻调制食品，真菌毒素限量的要求也应当符合GB 2761对主要原料的规定。

综合表述方式，将真菌毒素限量的表述方式改为：真菌毒素限量应符合GB 2761的相应规定。

7. 微生物限量

致病菌限量直接引用现行《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）中相应类属食品的规定。

对于指示菌指标的设置，由于指示菌是反映产品卫生状况的指标，同时起草组在收集大量相关产品数据的基础上，取消了对菌落总数的设置；对于生制品的速冻食品，由于还需经消费者后续深度加工才可食用，因此本标准仅对熟制品的速冻食品进行指示菌限量的规定；同时起草组梳理了现行的食品安全国家标准食品产品标准中的指示菌指标设置，修改了大肠菌群的 c 值为 2。

根据本标准的涵盖范围，综合行业征求意见情况，将熟制速冻食品的指示菌限量具体设置为：

表 3 熟制品的指示菌限量

项 目	采样方案及限量（以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法

8. 食品添加剂的规定

与现行标准相衔接，直接引用了现行食品添加剂的通用标准，即《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）。鉴于速冻仅是一种工艺，在 GB2760 中虽然没有对速冻食品的分类，故产品应当按照其主要原料或速冻前的食品类别进行食品添加剂使用。

9. 其他

对于标识的要求，为对消费者起到重要提示作用，并对应致病菌限量的要求，应标注速冻、生制/熟制，以及烹调加工方式等重要信息。

对于冷链控制的要求，根据行业调研、征求意见情况，并与《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》（GB 31646-2018）衔接，最终的冷链控制的要求为：“产品的储存、运输应符合GB 31646的规定。产品的销售温度应控制在-18℃以下，温度波动应控制在2℃以内。”

三、国内外相关法规标准情况

1、国内标准情况：

本标准涉及到的原料相关的标准较多，对于终产品来说，国内相关标准包括：《速冻饺子》（GB/T 23786-2009）、《速冻汤圆》（SB/T 10423-2017）、《速冻面食食品》（SB/T 10412-2007）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、《速冻春卷》（SB/T 10635-2011）、《粽子》（及修订单）（SB/T 10377-2004）、《绿色食品 冷藏、速冻调制水产品》（NY/T 2976-2016）等。

2、国外标准情况：

国外对于速冻食品的标准主要是国际法典委员会的规定，国际法典委员会对速冻食品的标准制定较多，但与本标准制定范围类别相关的主要包括：速冻食品加工和处理操作规范（CAC/RCP 8 CODE OF PRACTICE FOR THE PROCESSING AND HANDLING OF QUICK FROZEN FOODS）、速冻法式炸薯条标准（CODEX STAN 114 CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN FRENCH FRIED POTATOES）、速冻炸鱼条、裹面包屑或面糊的炸鱼块标准（CODEX STAN 166 CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN FISH STICKS (FISH FINGERS), FISH PORTIONS AND FISH FILLETS - BREADED OR IN BATTER）等。

四、其他需要说明的事项

无。