

ICS 67.230

CCS X10

# 中国食品工业协会团体标准

T/CNFIA XXX-XXXX

## 速冻调理包

Quick-frozen conditioning package

(报批稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中国食品工业协会 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。

本文件由中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会提出

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：荣成泰祥食品股份有限公司、山东佳士博食品有限公司、中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会、上海德诺产品检测有限公司、苏州市味知香食品有限公司、苏州市好得睐食品科技有限责任公司、上海酣畅食品有限公司、荣成神农实业发展有限公司、山东时进检测服务有限公司、上海豪守（河南）食品有限公司、上海潮香村食品有限公司、福建亚明食品有限公司、上海联豪食品有限公司、山东惠发食品股份有限公司。

本文件主要起草人：朱建新、于建洋、姜燕京、张博、汤建妹、夏靖、夏英俊、艾伟、姚鹿平、吴其明、杨青、张贤祥、惠增玉、位正鹏、王家磊、房建伟、王金梅。

# 速冻调理包

## 1 范围

本文件规定了速冻调理包产品的术语和定义、分类、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和销售。

本文件适用于 3.1 定义的产品生产、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 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 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验  
GB 4789.7 食品安全国家标准食品微生物学检验副溶血性弧菌检验  
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 蜡样芽胞杆菌检验  
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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则  
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范  
JJF1070 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（国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 速冻调理包 Quick-frozen conditioning package

以谷物、豆类、薯类、畜禽肉及其制品、蛋类及其制品、水产品及其制品、果蔬及其制品、食用菌等单一或数种为主要原料，经预处理、调理、包装、杀菌（或不杀菌）、急冻至中心温度低于-18℃及以下，在低于-18℃及以下冷库贮存，在-15℃及以下运输和销售的预包装食品。

### 3.2 肉类菜品调理包

以畜禽肉及其制品、水产品及其制品等单一或数种为主要原料，经预处理、调理、包装、杀菌（或不杀菌）、急冻至中心温度低于-18℃及以下，在低于-18℃及以下冷库贮存，在-15℃及以下运输和销售的预包装食品。

### 3.3 素食类调理包

以谷物、豆类、薯类、果蔬及其制品、食用菌等单一或数种为主要原料，经预处理、调理、包装、杀菌（或不杀菌）、急冻至中心温度低于-18℃及以下，在低于-18℃及以下冷库贮存，在-15℃及以下运输和销售的预包装食品。

### 3.4 汤品类调理包

以水为介质，配以豆类、畜禽肉及其制品、蛋类及其制品、水产品及其制品、果蔬及其制品、食用菌等单一或数种，经过煮、熬、炖、氽、蒸等加工工艺烹调而成的汁多的“汤”，调理、包装、杀菌（或不杀菌）、急冻至中心温度低于-18℃及以下，在低于-18℃及以下冷库贮存，在-15℃及以下运输和销售的预包装食品。

### 3.5 炒饭类调理包

以煮好的米饭为主要原料，配以不同的菜肴一起入锅爆炒而制成的，经调理、包装、杀菌（或不杀菌）、急冻至中心温度低于-18℃及以下，在低于-18℃及以下冷库贮存，在-15℃及以下运输和销售的预包装食品。

### 3.6 其他类调理包

除上述产品以外的其他速冻调理包。

## 4 分类

### 4.1 按产品类别分：

- a) 肉类菜品调理包
- b) 素食类调理包
- c) 汤品类调理包
- d) 炒饭类调理包
- e) 其他类调理包

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的国家食品安全标准或产品标准的规定。

### 5.2 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 31646 的规定。

### 5.3 感官要求

解冻前，速冻调理包的包装应无破损。解冻后，速冻调理包的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	将样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味及气味	具有该产品应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	具有该产品应有的组织形态	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 5.4 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 5009.227
a 仅适用于以动物性食品或坚果类为主要原料以及生产过程中添加油脂的产品。		

### 5.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762 中相应类别（以主要配伍原料作为判定依据，水除外）的规定。

### 5.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中相应类别（以主要配伍原料作为判定依据，水除外）的规定。

### 5.7 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以CFU/g或CFU/mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup>	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup>	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.3 平板计数法
副溶血性弧菌 <sup>c</sup>	5	1	100	1000	GB 4789.7
蜡样芽胞杆菌 <sup>d</sup>	5	1	1000	10000	GB 4789.14
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>e</sup>	5	0	0/25g	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.6
<sup>a</sup> 样品的采样和处理，按GB 4789.1 执行。 <sup>b</sup> 仅适用于熟制产品。 <sup>c</sup> 仅适用于含水产类的产品。 <sup>d</sup> 仅适用于含谷物类的产品。 <sup>e</sup> 仅适用于含肉类的产品。					

### 5.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 5.9 净含量

按定量包装商品计量监督管理办法的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一批原料，同一班次，同一生产线，同一生产日期生产的同品种、同规格的产品为一批。

### 6.2 抽样

随机抽取样品，样品数量不少于6个独立包装，每个包装≥200g。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官要求、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量和标签。

### 6.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。正常生产时应每6个月进行一次型式检验。此外

有下列情形之一时，也应进行型式检验：

- a) 原料、工艺有较大改变；
- b) 停产三个月后，恢复生产时；
- c) 食品安全监督机构提出要求时；
- d) 新产品试制鉴定时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 其他可能影响产品质量的情况。

## 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.5.2 产品检验结果中，如微生物指标不合格直接判定该批产品不合格，并不得复检；其它指标如有不合格的，应在原批产品中加倍重新抽样（或采用留样）并对不合格项目进行复检，复检结果中如仍有不合格项目的，则判定该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输及贮存

### 7.1 标签、标志

7.1.1 产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.1.2 外包装标志应符合GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

产品内包装为复合膜袋，应符合GB 9683 规定；运输包装采用瓦楞纸箱，其材料应符合GB/T 6543的规定。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应干燥、清洁，运输中不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混运，搬运时应轻搬轻放。

7.3.2 应采用冷藏车（箱）运输，保持产品温度 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应存放在通风、清洁的库房内，堆放时应离地、墙20cm。不应堆放过高，产品不得与有毒或有特殊气味的物品或变质、虫蛀、易污染的物品存放在一起，并应远离热源，避免日晒、雨淋。

7.4.2 贮存时，应保持产品温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

## 8 销售

产品应在 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 的环境中带预包装销售。

---