

《速冻调理包》团体标准（报批稿）

编制说明

一、工作简况

1、任务来源

为了加强速冻调理包生产监管，提高速冻调理包产品质量水平，由中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会提出，中国食品工业协会《2021年中国食品工业协会团体标准制定计划》（中国食协[2021]3号）文件批准，《速冻调理包》列入2021年第一批团体标准制定工作计划。

项目名称为《速冻调理包》，标准牵头单位：中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会，执笔单位：上海德诺产品检测中心、荣成泰祥食品股份有限公司，完成期限：1年。

2、主要工作过程

（1）调研阶段

1、2020年上半年，中国食品工业协会冷冻专业委员会接到任务后，开展行业调研工作。查阅了国内、外的相关技术标准，结合国内《速冻调理包》生产企业实际情况，制定了详细的工作方案，明确了标准制订的时间进度，并成立了标准制订工作组。

起草工作组主要成员前往山东泰祥食品集团、河北福成集团、上海新博海食品集团、北京京铁配餐公司、三全鲜食等单位调研速冻调理包生产情况。

2、2020年10月20日-2021年02月19日，标准起草工作组通过网络的方式，征询和了解国内主要生产《速冻调理包》企业的生产经营情况；讨论了标准中需要制订的指标参数。

（2）起草阶段

1、2021年05月6日，标准制订工作组编制了《速冻调理包》标准文本和编制说明的初稿，并发送至相关生产企业进行讨论。

2、2021年06月20日，中国食品工业协会冷冻专业委员会在上海举办“《速冻调理包》、《速冻裹面肉制品》、《速冻熟制螯虾》团体标准启动会（第一次会议）”，工信部科技司标准处盛喜军处长出席会议，讲解了团体标准的先进性和重要性，详细讨论了《速冻调理包》标准初稿，根据与会专家的意见和建议，形成了《速冻调理包》团体标准文本和编制说明的征求意见稿。会后由上海德诺产品检测中心持笔完成《速冻调理包》团体标准征求意见稿。

3、2021年7月至8月，中食冷发文件，《速冻调理包》团体标准在行业内广泛征求意见，收到来自全国重点院校、研究所行业专家反馈意见和建议56条，经起草工作组讨论，采纳33条，部分采纳3条，不采纳19条。执笔单位汇总并调整标准文本，形成《速冻调理包》团体标准上报稿。

4、《速冻调理包》团体标准上报稿，上报中国食品工业协会审核。

3、主要起草单位及完成相关工作

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。

中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会组织行业标准调研工作，发动行业产、学、研单位参加标准制定工作，成立团体标准起草工作组。上海德诺产品检测有限公司、荣成泰祥食品股份有限公司持笔起草标准讨论稿，汇总有关单位提出的修改意见和建议。

山东佳士博食品股份有限公司、苏州市好得睐食品科技有限责任公司、苏州市味知香食品有限公司、上海酣畅食品有限公司、上海潮香村食品有限公司、福建亚明食品有限公司、荣成神农实业发展有限公司、山东时进检测服务有限公司、上海联豪食品有限公司、山东惠发食品股份有限公司技术人员负责标准技术数据实验验证制，标准制定工作调研，相关资料的查阅、收集，标准文本及编制说明的起草、撰写，组织研讨会，通过电子邮件、传真、电话等方式，征集、整理和归纳相关的意见和建议以及行业内征求意见和标准送审等。

（二）行业现状分析

《速冻调理包》指膳食原辅料经预处理、调理、包装、杀菌（或不杀菌）、急冻至中心温度在 -18°C 及以下，在 -18°C 及以下冷库贮存，在 -15°C 及以下运输和销售的预包装膳食或膳食混合配料（如炒饭、面食、菜肴、酱汁等）。

《速冻调理包》由于采用速冻工艺，不添加防腐剂，保持了食物的营养、口味，食用方便快捷，在当前快速发展的社会经济环境中，受到连锁餐饮、团体餐市场欢迎，是又一快速发展的新兴业务领域。近来速冻调理包应市场呈现快速增长，全国《速冻调理包》生产企业约3000家，主要是冷冻食品工业企业、餐饮中央厨房等从事生产销售，完成主营业务收入约1000亿元，呈现快速增长。

目前，我国没有《速冻调理包》标准，无法监控该类产品的质量。2018年底，网络流传一起劣质调理包生产视频，极大影响了消费者信心，对调理包市场产生负面影响。制定《速冻调理包》产品行业标准有利于规范企业的生产过程、保障

企业的合法权益；有利于规范产品市场正常秩序，打击不法分子的违法行为，促进行业健康平稳发展。有利于提高政府监督管理的力度，监管过程有法可依；对突发事件开展有效的治理措施，对行业发展起到有力的支撑作用。

二、标准编制原则和主要技术内容

（一）标准的制订与起草原则

本标准的制定基于我国冷冻食品行业发展现状，综合梳理我国冷冻食品质量控制技术水平，在综合对比分析我国、日本、CAC、美国FDA相关标准基础上，遵循“先进性、适用性、科学性”的原则，制定该行业的团体标准。

我国冷冻食品标准虽然数量较多，但在基础标准建设、标准之间协调性、配套标准建设等方面存在差距和不足。

目前，我国速冻食品行业标准也日益完善，已经先后颁布了SB/T 10379-2012《速冻调制食品》、SB/T 10412-2007《速冻面米食品》、GB/T 24616-2019《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、GB 31646-2018《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》、SB/T 10648-2012《冷藏调制食品》、SB/T 10699-2012《速冻食品生产管理规范》、NY/T 2976-2016《绿色食品 冷藏、速冻调制水产品》、NY/T 1407-2018《绿色食品 速冻预包装面米食品》、DBS44/ 007-2017《食品安全地方标准 预包装冷藏、冷冻膳食》及企业自定的标准等。

以上这些标准的颁布，对冷冻食品生产、储藏、运输、经营过程等各个环节都提出了相关要求，有效地规范了冷冻食品生产流通领域的各项活动，保障了冷冻食品质量安全，也推动了冷冻市场的健康、有序发展。

（二）主要技术内容说明

1、标准适用范围

本标准规定了《速冻调理包》的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输及储存。

本标准适用于《速冻调理包》的生产、检验和销售。

2、标准条款架

依据GB/T 1.1-2020所述结构要求及章的标题，团体标准的结构与编写指南，吸纳部分企业和行业专家的建议，形成本文本的格式。

3、术语与定义

依据GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》和SB/T 10379-2012《速冻调制食品》，参考国内主要生产《速冻调理包》的企业标准，结合行业专家的建议，形成了本标准的定义：

3.1速冻调理包

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。如意大利牛肉酱、竹笋牛肉、梅菜扣肉、红烧狮子头、宫保鸡丁、剁椒鸡肉、台湾卤肉等。

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。如四喜烤麸、素什锦、罗汉斋(罗汉素)等。

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。如鸡蓉玉米汤、奶油蘑菇汤、南瓜鸡丁汤、罗宋汤、竹笋鸡汤等。

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。如扬州炒饭、牛肉炒饭、鳗鱼炒饭等。

3.6其他类调理包

除上述以外的速冻调理包。如皮蛋瘦肉粥、香菇鸡肉粥、红烧牛肉面、雪菜肉丝面、榨菜肉丝面等。

4、技术要求

4.1原辅料要求

符合我国相应的国家标准或产品标准的规定。由于本标准涉及的原辅料种类繁多，故不一一列出其要求。

4.2感官要求

由于《速冻调理包》的种类较多，全部列出也不可能，因此，感官要求参照GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》来规定本标准的感官要求。

4.3理化指标

不同的产品其原料、配料也各不相同，欲列出每类、每品种的理化指标来规范其品质的优劣是不现实的，因此，参照GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》，结合行业专家的建议和生产企业的实际情况，设置了“过氧化值”指标，其限量值与GB 19295保持一致，并明确了其适用的产品。

4.4 污染物与真菌毒素限量

污染物、真菌毒素限量分别符合GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定要求，考虑到《速冻调理包》的产品特点，对于混合类产品，明确了“以主要配伍原料作为判定依据，水除外”的规定。

4.5 微生物限量

《速冻调理包》在-18℃或更低的温度下贮存的，绝大部分的微生物是不会繁殖的，因此，必须从源头上进行控制。由于GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》适用于熟制即食的产品，而《速冻调理包》主要是生制和非即食产品，故本标准列出了具体致病菌指标，考虑到生产企业的实际生产工艺和产品种类，设置了8项指标，其限量值与GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》和GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》保持一致。参考国内、外标准，根据各个致病菌的危害、生长特点及日常检测的结果，对不同的致病菌项目，限定了需要检测的种类，有利于日常的可操作性及降低生产企业的检测成本。（详见标准文本）。

4.6 食品添加剂

应符合GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 31646-2018《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》规定。

6 试验方法

本标准设置的指标，均采用现有的国家标准方法。

7 检验规则

根据国家标准以及产品标准的通常要求来确定。

8 标签、标志、包装、运输及储存

8.1 标签、标志

标签应符合GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》和GB 28050-2011《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》的规定要求。标志应符合GB/T 191 的规定。

8.2包装、运输及储存

《冷冻调理包》产品的包装、运输及储存应符合GB/T 24616-2019《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》相应要求。

三、主要试验（或验证）情况分析

根据本标准设定的技术指标和限量要求，经过起草单位（国内主要速冻调理包生产企业）的验证以及检验机构查询多年来类似产品的检验报告，基本满足本标准设置的指标要求（参加技术指标实验验证单位名单见下表）。

参与技术指标实验验证的单位名单

| | 企业名称 | | 企业名称 |
|----|------------------|----|----------------|
| 东部 | 荣成泰祥食品股份有限公司 | 东部 | 山东时进检测服务有限公司 |
| 东部 | 山东佳士博食品有限公司 | 东部 | 上海豪守（河南）食品有限公司 |
| 东部 | 苏州市味知香食品有限公司 | 东部 | 上海潮香村食品有限公司 |
| 东部 | 苏州市好得睐食品科技有限责任公司 | 南部 | 福建亚明食品有限公司 |
| 东部 | 荣成神农实业发展有限公司 | 东部 | 上海联豪食品有限公司 |
| 东部 | 上海德诺产品检测有限公司 | 东部 | 山东惠发食品股份有限公司 |
| 中部 | 郑州思念食品有限公司 | 西部 | 王家渡食品有限公司 |
| 东部 | 上海酣畅食品有限公司 | 北部 | 北京京铁配餐公司 |

四、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本标准为冷冻食品行业的团体标准，不涉及技术专利等知识产权内容。

五、产业化情况、推广应用论证和预期达到的经济效果等情况

我国速冻调理包生产已经形成规模化、产业化生产，本标准的发布实施将有效规范速冻调理包的生产操作，对提高速冻调理包的质量水平具有重要作用。

六、采用国际标准和国外先进标准情况

经检索，参考了有关日本农林水产省的标准，欧盟CAC标准，台湾省标准，本标准与国内外同类标准的水平相比，明确了适用的范围及内容，增加了微生物的限量指标，严于现有的国标和行业标准。

七、与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准为团体标准，与我国现行强制性国家标准没有交叉和冲突。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、标准性质的建议说明

建议以团体标准发布。

十、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

建议由食品行业管理机构及协会组织推进标准的实施。

十一、废止现行相关标准的建议

无。

十二、其它应予说明的事项。

本标准在制定过程中得到了许多专家的指导和帮助，在此表示衷心的感谢！。

附表 1 我国现行的冷冻食品标准

| | |
|----|--|
| 1 | 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 |
| 2 | GB 2707-2016 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》 |
| 3 | GB 2733-2015 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》 |
| 4 | GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 |
| 5 | GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 |
| 6 | GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 |
| 7 | GB 2763-2019 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》 |
| 8 | GB 7718-2011 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》 |
| 9 | GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》 |
| 10 | GB 19295-2021 《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》 |
| 11 | GB/T 24616-2019 《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》 |
| 12 | GB/T 25007-2010 《速冻食品生产 HACCP 应用准则》 |
| 13 | GB 28050-2011 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》 |
| 14 | GB 29921-2021 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》 |
| 15 | GB 31646-2018 《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》 |
| 16 | SB/T 10379-2012 《速冻调制食品》 |
| 17 | SB/T 10412-2007 《速冻面米食品》 |
| 18 | SB/T 10648-2012 《冷藏调制食品》 |
| 19 | SB/T 10699-2012 《速冻食品生产管理规范》 |

附表 2 冷冻食品相关的国际标准

| 序号 | 标准编号 | 标准名称 |
|----|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | CFR title 21-part158 subpart A | Frozen vegetables General Provisions |
| 2 | CFR title 21-part161.175 | Frozen raw breaded shrimp |

| | | |
|---|--------------------------|--|
| 3 | CFR title 1-part 161.176 | Frozen raw lightly breaded shrimp |
| 4 | Codex stan165-1989 | Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, minced fish flesh and mixtures of fillets and minced fish flesh 速冻鱼肉片、鱼肉糜和肉片肉糜混合食品 |
| 5 | Codex stan166-1989 | Standard for quick frozen fish sticks(fish fingers), fish portions and fish fillets-breaded or in butter 速冻面包屑或面糊包裹的鱼条块和鱼片 |
| 6 | CAC/RCP 8-1976 | Code of practice for the processing and handling of quick frozen foods 速冻食品加工和处理的操作规程 |