

《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》团体标准 编制说明（征求意见稿）

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》团体标准由青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司提出，于 2024 年 7 月向中国食品工业协会提出《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》团体标准立项申请，经中国食品工业协会标准化工作委员会审核批准进行公示。该项标准的牵头单位为青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司，归口管理为中国食品工业协会，执笔起草单位为青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司。

（二）起草单位及人员名单

起草单位：青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司、秦皇岛市在旗食品有限公司、秦皇岛市数据和政务服务局、秦皇岛市食品药品检验中心、朝阳汇丰米业有限公司、青龙满族自治县天一生态农产品专业合作社、秦皇岛市好稷食品有限公司、秦皇岛满汉桐盛农业发展有限公司；

人员名单：张胜利、张全利、赵冬梅、刘浩、张明慧、朱娜、付欢等；

（三）起草组分工

青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司：负责收集速冻杂粮面米制品生产的有关技术数据及相关指标；负责标准各版本稿件及编制说明等材料的起草、撰写、审阅等；以及标准各版本稿件的修改，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及建议等。

秦皇岛市在旗食品有限公司：国内外技术资料 and 文献的调研以及标准内容的研究与指导。

秦皇岛市数据和政务服务局：结合企业诉求，负责生产企业与相关部门、检验机构之间的沟通对接，协调解决标准制定过程中的问题，监督生产企业制定标准等工作。

秦皇岛市食品药品检验中心：样品的检测及数据整理。

朝阳汇丰米业有限公司、青龙满族自治县天一生态农产品专业合作社、秦皇岛市好稷食品有限公司、秦皇岛满汉桐盛农业发展有限公司：市场上同类型速冻杂粮面米制品的信息汇总及样品收集，征集相关的意见及建议归等。

二、标准制定的目的和意义

随着科学饮食知识的普及和国民健康意识的提升，以及“精米白面”导致的潜在健康问题不断显现，富含膳食纤维和多种功能性营养素的杂粮及其制品越来越受到普通消费者的青睐。相比于日常主食的“精米白面”，杂粮不仅能促进肠道蠕动、防治便秘，而且更有利于控制血糖、血脂、血压和体重，进而降低心脑血管疾病和某些癌症的发病风险。因此为了满足国民健康饮食的需求，促进杂粮加工产业的长远发展，杂粮加工品上应更加严格的把控品质关。

由于我国传统的杂粮加工行业历史悠久、区域性强，加之进入市场门槛较低等原因，导致我国目前杂粮加工企业数量众多、布局分散、产能不大、技术不精、产品品质不过关、以次充好等问题突出。据《全国杂粮加工企业名录大全 2020 更新版》收录在营业的杂粮加工企业最新信息，我国目前规模以上的杂粮加工企业有 2000 余家，其中以制粉、碾米等为主的杂粮初级加工企业占 50% 以上，以速冻杂粮面米制品和特色加工为主企业约占 50%。而速冻食品由于采用速冻工艺，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。速冻杂粮面米制品是以杂粮或杂粮级初加工品和（或）小麦、大米、玉米等谷物及其制品为主要原料，或同时配以馅料/其他辅料，经加工、成型、速冻等工艺加工而成的可满足人们能量和营养需求的主要食品。近来速冻杂粮面米制品应市场呈现快速增长，全国速冻杂粮面米制品的生产企业市场上层出不穷。目前，我国没有《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》标准，无法监控该类产品的质量。

随着消费需求的日益增长，由于国内没有专门特定的标准，企业一般都是参照 GB19295 标准执行，GB19295 中定义了速冻面米制品，是以小麦、大米、玉米、杂粮等一种或多种谷物及其制品为原料，或同时配以馅料/辅料，经加工、成型等，速冻而成的食品，标准中未对各种原料比例做明确的要求，目前，市场中的速冻杂粮面米制品存在不使用杂粮原料而使用小麦粉为主要原料再添加色素香精复配而成以及杂粮配比很低的产品，此类产品不属于真正的速冻杂粮面米制品。

这也导致企业缺少规范，食品安全存在风险、产品质量参差不齐，好坏难辨的现象，甚至有鱼目混珠的现象。消费者买回后无法正常品尝到属于杂粮产品特有的口感，色泽，香气，更无法发挥杂粮营养优势。严重影响了速冻杂粮产品的口碑及速冻杂粮面米制品加工行业的健康发展。随着速冻杂粮面米制品在国内市场的日渐流行，消费者对速冻杂粮面米制品的要求也日渐强烈，本标准的制定目的就是净化速冻杂粮面米制品市场淘汰劣质生产企业和产品，促进行业发展，给消费者和监管部门提供选择和监督的依据。高品质、高标准才是国内速冻杂粮面米制品市场的发展方向。

美国、欧盟、日本等农业发达国家，在对农产品的食品安全严格管理的同时，也非常重视质量标准，他们较长的历史和成功的经验。我国在注重食品安全方面有一定的成效，但是食品质量控制、分等分级、添加剂使用限制方面还存在很大的不足，在确保食品安全的基础上制定质量标准有利于增强市场竞争力，能更好地满足消费者对食品安全质量的需求。在商品经济高度发达的今天，对产品的质量确定更高的要求可以更好地满足消费者的需求，制定速冻杂粮面米制品标准的意义重大。

因此，在以上背景下，为了更好地保障消费者权益，工作组认为及时制订《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》团体标准是十分必要的。标准的制订将有助于提高速冻杂粮面米制品生产的科学化、规范化以及标准化，对加强行业自律性，改善行业生产运营环境，具有重要的现实意义；同时也为行政主管部门和技术监督管理部门加强产品质量监督提供监管依据，有利于促进行业的健康可持续发展。

三、编制过程

2024年1月，青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司牵头分别成立标准调研小组，并对标准调研工作进行分工，明确各自任务和职责，以确保项目的顺利实施。并开始着手《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》团体标准调研工作，查询、收集、研究国内外速冻杂粮面米制品的信息资料，与相关企业研究速冻杂粮面米制品的质量状况，对质量相关数据进行收集、研究、分析。

2024年1月至7月，广泛开展团标调研工作，了解速冻杂粮面米制品市场情况，产品质量水平，并制定《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》标准的必要性，迫切性，形成速冻杂粮面米制品项目建议书。

2024年7月《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》团体标准立项公示。

2024年7-8月，在前期工作的基础上，正式启动速冻杂粮面米制品标准制定工作，形成了标准起草小组，召开《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》团体标准起草工作启动会议，一致同意以GB19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》为基础，进行《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》团体标准的起草，明确工作方针和基本原则。

期间，青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司对自有产品进行检测，检验机构为秦皇岛市食品药品检验中心。同时收集整理以往产品检测资料，积累的基础指标数据，为《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》团体标准的起草提供了参考。与此同时，起草组开展《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》团体标准制定工作，形成《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》团体标准工作组讨论稿。

召开线上讨论会，对标准内容、术语定义、主要指标、检测方法等进行了讨论与沟通，并针对速冻杂粮面米制品生产技术标准普遍存在技术要求表述不清晰、杂粮含量计算方式不统一等问题特邀秦皇岛市食品药品检验中心专家赵冬梅老师进行充分讨论，在一些关键过程参数、技术指标、检验方法的表述及选择上达成共识，并提出相应的修改意见。

为保证《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》团体标准中有关理化指标的合理性，青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司采集其它品牌的同类产品，完成有关数据的测定和分析处理工作，起草组其它参与企业也提供了相应的检测数据作为参考。

根据相关产品的数据检测结果及讨论会上的修改建议，起草组完成《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》团体标准修订稿，并通过线上会议与专家及企业成员讨论，针对产品中“杂粮的添加量不低于40%，小麦、大米及其制品的添加量不超过40%”中的指标参数进行探讨，对部分内容重新进行修改与完善，形成标准的征求意见稿。

经业内征求意见，起草组再次组织召开讨论会。就专家提出的每一条建议均进行了认真地讨论，并就标准的进一步修改内容达成了共识，对《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》团体标准征求

意见稿又进行了修改与完善。

四、标准制定的基本原则和依据

（一）制定标准的基本原则

本文件编制遵循“科学性、统一性、规范性、协调性、适用性”原则；

本标准不涉及强制性标准的条款和内容；

本标准的结构和编写符合 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求；

本文件遵循现行国家相关标准进行编制，注重标准的科学性和可操作性，尽量与国家现行标准接轨，重点突出明确理化指标、微生物限量指标，以保障食品质量安全，维护消费者权益；

为了提高速冻杂粮面米制品质量水平，推动杂粮主食产业发展，满足简便性、安全性、通用性、可操作性为基本原则，以提高产品品质，本着高标准严要求统一管理的原则进行编写。

（二）标准制定依据

国内依据

经查阅目前国内尚无速冻杂粮面米制品的国家标准、行业标准以及地方标准，相类似的产品标准有 GB19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》，参照上述标准以及行业的实际生产情况、食用方法及相关检测数据，制定了速冻杂粮面米制品理化指标限量值及感官指标要求。

标准编写内容参考相关标准

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 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 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

GB/T 21270 食品馅料

SB/T 10423 速冻汤圆

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令[2023]第70号

检测依据

对 10 组速冻杂粮面米制品中的生制品（含馅）中感官、净含量、馅含量、过氧化值、原始配料中杂粮含量、食品安全指标进行检测（检测机构为秦皇岛市食品药品检验中心），检验结果均符合本标准要求。

对 10 组速冻杂粮面米制品中的生制品（不含馅）中感官、净含量、馅含量、过氧化值、原始配料中杂粮含量、食品安全指标进行检测（检测机构为秦皇岛市食品药品检验中心），检验结果均符合本标准要求。

对 10 组速冻杂粮面米制品中的非即食熟制品（含馅）中感官、净含量、过氧化值、原始配料中杂粮含量、微生物指标、食品安全指标进行检测（检测机构为秦皇岛市食品药品检验中心），检验结果均符合本标准要求。

对 10 组速冻杂粮面米制品中的非即食熟制品（不含馅）中感官、净含量、过氧化值、原始配料中杂粮含量、微生物指标、食品安全指标进行检测（检测机构为秦皇岛市食品药品检验中心），

检验结果均符合本标准要求。

对 10 组速冻杂粮面米制品中的即食熟制品（含馅）中感官、净含量、馅含量、过氧化值，原始配料中杂粮含量、微生物指标、食品安全指标进行检测（检测机构为秦皇岛市食品药品检验中心），检验结果均符合本标准要求。

国际依据

经查阅，日本、欧盟、美国等有关国家标准中，尚无专门速冻杂粮面米制品的标准。

五、主要章、条确定的原则

本标准依据《中国食品工业协会团体标准管理办法》的规定和标准立项的原则进行制订，符合产业发展和市场需要。本标准在起草过程中，主要按照《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》（GB/T 1.1）、《标准化工作指南》（GT/T20000）、《标准编写规则》（GT/T 20001）等要求进行编写。

（一）术语和定义

依据 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、GB31646-2018《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》、GB/T 22515-2008《粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品》、SB/T10379-2012《速冻调制食品》，参考国内主要生产速冻杂粮面米制品的企业标准结合行业专家的建议，形成了本标准的定义：

杂粮：除稻谷、小麦、玉米、大豆以外的原粮。

杂粮初级加工品：除稻谷、小麦、玉米、大豆以外的原粮。

速冻：使产品迅速通过其最大冰晶区域，当中心温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺的冻结方法。

速冻杂粮面米制品：以杂粮或杂粮级初加工品和（或）小麦、大米、玉米等谷物及其制品为主要原料，或同时配以馅料/其他辅料，经加工、成型等，速冻而成的食品。

生制品：冻结前未经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

熟制品：冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

（二）产品分类

参照 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》中相关产品的描述，结合企业和行业的实际，将该产品分为速冻杂粮生制品，速冻杂粮熟制品。

参照 SB/T 10423-2017《速冻汤圆》中相关产品的描述，结合企业和行业的实际，将该产品分为按有无馅料分为有馅类速冻杂粮面米制品和无馅类速冻杂粮面米制品。

按有无馅料分为有馅类和无馅类。

按冻结前是否经加热成熟分为生制品和熟制品。

（三）技术要求

1. 原料要求

使用的所有原料和辅料均应符合相应的国家标准、行业标准、地方标准及有关规定。由于本标准涉及的原辅料种类繁多，故不一一列出其要求，由于杂粮及其初级加工品和小麦、大米、玉米等谷物及其制品是该类产品重要的原料，特别注明食用的杂粮及其初级加工品和小麦、大米、玉米等谷物及其制品应符合 GB 2715 和国家相关标准或有关规定，根据上述，标准中规定了原料要求，具体见下。

1.1 杂粮及其初级加工品和小麦、大米、玉米等谷物及其制品应符合 GB 2715 和国家相关标准或有关规定。

1.2 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。

1.3 水应符合 GB 5749 的规定。

1.4 其他辅料应符合相应的食品标准和相关规定基本要求。

2. 感官要求

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，首先规定了色泽、组织状态、气味和滋味、杂质应符合产品应有的特点。对于气味和滋味进步规定了应在熟制后检测，根据上述，标准中规定了感官要求，具体见下表1。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该品种产品应有的色泽
组织状态	具有该品种产品应有形态，冻结良好，表面不结霜，无霉变，无腐烂
气味及滋味	解冻后，具有该品种应有的气味和滋味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

3. 理化指标

同的产品其原料、配料、加工工艺也各不相同，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GB19295-2021《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GB19295保持一致，并明确了其适用的产品。参照SB/T 10423-2017《速冻汤圆》，设置了馅含量指标，结合行业专家的建议和生产企业的实际情况将馅含量指标确定为 ≥ 20 （或标签标示值）。同时原始配料中杂粮含量是杂粮主食产品区别于其他主食产品的基本特征，可以用于区分杂粮主食产品的真伪。起草组前期检测了青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司在产的50组速冻杂粮面米制品产品的配方文件、分析了市场上在售的速冻杂粮面米制品（检测详细数据相见表2）、行业内其他杂粮主食生产企业对速冻杂粮面米制品的理解及期待、行业专家老师对速冻杂粮面米制品行业内参差不齐，好坏难辨、鱼目混珠的现象分析、市场监管部分对杂粮主食产品存在的以次充好，夸大宣传等案件的分析特制定了原始配料中杂粮含量指标。结合表2所示青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司所生产的各类速冻杂粮面米制品的原始配料中杂粮含量都高于40%，绝大多数在45%左右。《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》团体标准工作组成员一致认为，将速冻杂粮面米制品的原始配料中杂粮含量指标限量值确定为40%较为适宜，经过对以往生产数据的研判，标准工作组认为在这样的速冻杂粮面米制品中的原始配料中杂粮含量限量前提下，速冻杂粮面米制品能够满足本文件理化要求中的其它相关指标限量值，根据上述，标准中规定了理化指标，具体见下表3。

表2 速冻杂粮面米制品检测

产品名称	类型	原始配料中杂粮含量 (g/100g)	检测机构
大黄米黑芝麻汤圆	含馅速冻生制（非即食）	51.7	秦皇岛市食品药品检验中心
黄米南瓜条	不含馅速冻生制（非即食）	41.2	秦皇岛市食品药品检验中心
皇馍馍	含馅速冻熟制（非即食）	60	秦皇岛市食品药品检验中心
藜麦窝头	不含馅速冻熟制（非即食）	49.4	秦皇岛市食品药品检验中心
谷物泡芙	含馅速冻熟制（即食）	54.7	秦皇岛市食品药品检验中心

表3 理化指标

项目	指标
馅含量 ^a /(g/100g)	≥ 20 （或标签标示值）
过氧化值 ^b (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
原始配料中杂粮含量（不含馅料）/(g/100g)	≥ 50
^a 仅适用于有馅类产品；	
^b 仅适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的产品。	

4. 微生物指标

《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》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，必须从源头进行控制。考虑到生产企业的实际生产工艺和产品种类，设置了2项指示，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》保持一致。

表4 微生物指标

项目	采用方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	4789.2

大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	4789.3
*样品的采集及处理按 GB 4789.1 规定执行					

5. 污染物限量

带馅料的产品应符合GB 2762中“带馅(料)面食制品”的规定，其他产品的污染物限量应符合GB 2762 中的相应规定

6. 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的相应规定

7. 致病菌限量

致病菌限量应符合GB 29921中相应类属食品的规定。

8. 食品添加剂

食品添加剂质量应符合食品安全国家标准和国家有关规定

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定

9. 净含量

预包装食品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行

10. 生产加工过程要求

应符合GB 31646的规定

(四) 检验规则

1. 组批

由同一原料、同一工艺、同一班次生产的包装完好的同一品种为一批

2. 抽样方法和数量

从成品冷库中同一批次产品中随机抽取同品种，同规格产品10个独立包装（总重量不少于5kg），样品平均分成2份，一份检验，一份留样备用。微生物指标的检验抽样按GB 4789.1规定执行

3. 出厂检验

3.1感官要求、净含量、馅含量、过氧化值、菌落总数、大肠菌群为出厂必检项目

3.2每批产品应进行出厂检验，出厂检验由检验部门执行，检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证出厂

4. 型式检验

4.1检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目

4.2正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行

- 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；
- 新产品投产前。

5. 判定规则

检验项目全部符合本标准规定的要求，判定该批产品合格。除微生物指标外，检测项目如有一项及以上指标不符合本标准的规定时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验，复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

(五) 标志、包装、贮存和运输、销售

1. 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、GB 19295 和国家有关规定。有馅类产品应标注馅含量
包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定

2. 包装

包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定

单件包装应完整，封口严密。包装箱应牢固、完整，外表清洁

3. 贮存和运输

应符合 GB 31646 和国家有规定

4. 销售

产品的销售温度应控制在-18℃ 或以下，温度波动应控制在 2℃以内

六、征求意见处理结果

序号	标准章节编号	修改意见	理由	提出单位	采纳与否及理由
1	标准名称	速冻杂粮面米制品修改为杂粮主食 速冻杂粮面米制品		青龙满族自治县双合盛生态农产品有限公司	采纳,已更改
2	2	删除规范性引用文件中不涉及的辅料		秦皇岛市食品药品检验中心	采纳,已更改
3	3.1	杂粮的定义引用文件由 LS/T 3112-2017 修改为 GB/T 22515-2008 , 并单独将杂粮初级加工品进行解释	LS/T 3112-2017 中杂粮定义中包括其初级加工品	秦皇岛市数据和政务服务局	采纳,已更改
4	3.4	速冻杂粮面米制品:以杂粮粉(杂粮经清理、清洗、浸泡、沥水、烘干、脱壳或不脱壳,粉碎制成的粉)、水为主要原料,添加或不添加小麦粉、豆粉、植物油、香辛料、食糖、食盐、果蔬汁、果蔬粉、坚果籽仁、干果、水果脆片、食用淀粉、食品添加剂等辅料,经和面、配以或不配以馅料、成型、发酵或不发酵、熟制或不熟制、冷却或不冷却、速冻、包装等工艺制作而成的速冻杂粮面制品。建议修改为以杂粮或杂粮级初加工品和(或)小麦、大米、玉米等谷物及其制品为主要原料,或同时配以馅料/其他辅料,经加工、成型等,速冻而成的食品。	原辅料种类繁多,不能一一列出,将涉及到的产品种类统称为辅料	秦皇岛市数据和政务服务局	采纳,已更改
5	6.1.4	辅料建议修改为其他辅料应符合相应的食品标准和相关规定		秦皇岛市食品药品检验中心	采纳,已更改
6	6.3	理化指标中原始配料中杂粮含量(不含馅料)≥50 指标修改为原始配料中杂粮含量(不含馅料)≥40		秦皇岛市食品药品检验中心	采纳,已更改
7	6.9	生产加工过程要求应符合 GB 14881、GB 31646 的规定,直接修改为生产加工过程要求应符合 GB 14881、GB 31646 的规定	GB 31646 中已经涵盖了 GB 14881 的要求	秦皇岛市数据和政务服务局	采纳,已更改
8	8	应按照 GB 31646 要求增加销售过程温度控制		秦皇岛市数据和政务服务局	采纳,已更改

9	8.1	产品包装标签应符合 GB7718、GB28050 的有关规定。其中 GB 19295 中 4.1 对速冻面米制品标识增加了额外的要求，所以需要增加 GB 19295	秦皇岛市在旗食品有限公司	采纳，已更改
10	8.3	修改为贮存和运输应符合 GB 31646 和国家有关规定	秦皇岛市在旗食品有限公司	采纳，已更改

七、标准实施建议

建议本标准作为团体标准发布，并在速冻杂粮面米制品生产加工企业、检验机构、监管部门等进行推广应用。将进一步规范速冻杂粮面米制品生产加工企业的生产，提升速冻杂粮主食的产品质量，打击假冒伪劣产品。进一步规避产品质量参差不齐，好坏难辨、鱼目混珠的现象的发生，在标实施过程中需要借助行业协会的推动，加强标准的宣贯与培训，促进行业高质量发展。

七、其他需要说明的问题

暂无

附表 1: 速冻杂粮米制品检验结果汇总表

产品名称	类型	馅含量/ (g/100g)	过氧化值(以脂 肪计) / (g/100g)	原始配料中杂 粮含量(不含馅 料) / (g/100g)	铅(以Pb计) (mg/kg)	黄曲霉毒素 B1 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	大肠菌群	菌落总数	沙门氏 菌	金黄色葡 萄球菌
黄米南瓜 条	非即食速冻 生制品	/	0.054	41.2	<0.04	0.754	/	/	/	/
大黄米黑 芝麻汤圆	非即食速冻 生制品	22.5	0.019	51.7	<0.04	3.21	/	/	/	/
皇馍馍	非即食 速冻熟制品	28.5	提取量少于5g, 脂肪含量低,未 检测此项	60	<0.04	未检出(定量 限: $0.1\mu\text{g}/\text{kg}$)	/	/	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出,	<100, <100, <100, <100, <100
藜麦窝头	非即食速冻 熟制品	/	0.026	49.4	<0.04	未检出(定量 限: $0.1\mu\text{g}/\text{kg}$)	/	/	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出,	<100, <100, <100, <100, <100
谷物泡芙	即食速冻熟 制品	35.1	0.035	54.7	0.16	未检出(定量 限: $0.1\mu\text{g}/\text{kg}$)	<100, <100, <100, <100, <100	<100, <100, <100, <100, <100	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出,	<100, <100, <100, <100, <100
黄米馒头	非即食速冻 熟制品	/	0.015	56.2	<0.05	未检出(定量 限: $0.3\mu\text{g}/\text{kg}$)	/	/	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出,	<100, <100, <100, <100, <100
大黄米爆 浆糍粑	非即食速冻 熟制品		0.034	50.4	<0.05	未检出(定量 限: $0.3\mu\text{g}/\text{kg}$)	/	/	未检出, 未检出, 未检出,	<100, <100, <100,

									未检出， 未检出，	<100， <100
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------------	---------------

《杂粮主食 速冻杂粮面米制品》团体标准起草组
2024年8月