

ICS 67.020
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 19295—2003

速冻预包装面米食品卫生标准

Hygienic standard for quick-frozen and pre-packed
food made of wheat flour and rice

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准全文强制。

本标准与国际食品法典委员会(CAC)标准 CAC/RCP08~1976《速冻食品加工和处理的操作规程》一致性程度为非等效。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位:天津市卫生局公共卫生监督所、上海市卫生局卫生监督所、武汉市卫生防疫站、江西省食品卫生监督检验所、吉林省卫生防疫站、天津国福龙凤食品有限公司、上海南翔速冻食品有限公司。

本标准主要起草人:田长瑛、胡玉英、杨召萍、王晓东、王力光、卢明、梁进。

速冻预包装面米食品卫生标准

1 范围

本标准规定了速冻预包装面米食品的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求和检验方法。

本标准适用于以面粉、大米、杂粮等粮食为主要原料,也可配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等为馅料,经加工成型(或熟制)采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存运输及销售的各种面、米制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.33 食品卫生微生物学检验 粮谷、果蔬类食品检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

GB 14881 食品企业通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

速冻

将预处理的食品放在 $-30^{\circ}\text{C}\sim-40^{\circ}\text{C}$ 的装置中,一般在30 min内通过最大冰晶生成带使食品中心温度从 -1°C 降到 -5°C ,其所形成的冰晶直径小于 $100\ \mu\text{m}$ 。速冻后的食品中心温度要达到 -18°C 以下。

3.2

速冻预包装面米食品

以面粉、大米、杂粮等粮食为主要原料,也可配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等为馅料经加工成型(或熟制)定型包装并经速冻而成的食品。

3.3

生制冻结

产品冻结前未经加热成熟。

3.4

熟制冻结

产品冻结前经加热成熟。