



# 中华人民共和国国家标准

GB 19295—2021

---

## 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

2021-09-07 发布

2022-03-07 实施

---

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

## 前 言

本标准代替 GB 19295—2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》。

本标准与 GB 19295—2011 相比,主要变化如下:

- 修改了标准名称;
- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 修改了污染物限量;
- 增加了真菌毒素限量;
- 修改了微生物限量;
- 修改了其他要求。

# 食品安全国家标准

## 速冻面米与调制食品

### 1 范围

本标准适用于速冻面米和速冻调制食品,不适用于速冻动物性水产制品。

### 2 术语和定义

#### 2.1 速冻面米食品

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。

#### 2.2 速冻调制食品

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原料,或同时配以馅料/辅料,经调制、加工、成型等,速冻而成的食品。

#### 2.3 生制品

冻结前未经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

#### 2.4 熟制品

冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 感官要求

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	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口,按包装上标明的食用方法处理后品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味,无异味	
状态	具有该产品应有的形态,不变形,不破损,表面不结霜。外表及内部均无肉眼可见异物	