



中华人民共和国国家标准

GB 19295—2011

食品安全国家标准 速冻面米制品

2011-11-21 发布

2011-12-21 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准代替 GB 19295—2003《速冻预包装面米食品卫生标准》及第 1 号修改单。

本标准与 GB 19295—2003 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；
- 取消了酸价、挥发性盐基氮、总砷和黄曲霉毒素 B₁ 的限量；
- 修改了铅的限量；
- 修改了微生物限量；
- 删除了附录 A。

食品安全国家标准

速冻面米制品

1 范围

本标准适用于预包装速冻面米制品。

2 术语和定义

2.1 速冻面米制品

以小麦粉、大米、杂粮等谷物为主要原料,或同时配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等单一或多种配料为馅料,经加工成型(或熟制)、速冻而成的食品。

2.2 速冻

使产品迅速通过其最大冰结晶区域,当平均温度达到 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 时,完成冻结加工工艺的冻结方法。

2.3 生制品

产品冻结前未经加热成熟的制品。

2.4 熟制品

产品冻结前经加热成熟的非即食制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料均应符合相关标准和规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
组织形态	具有该品种应有的形态,不变形,不破损,表面不结霜	按 GB/T 5009.56 规定的感官检验方法检查,并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制,分别品尝和嗅闻,检查其滋味和气味
色泽	具有该品种应有的色泽	
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味,无异味	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质	