

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10648—2012

冷藏调制食品

Chilled prepared foods

2012-03-15 发布

2012-06-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：上海市冷冻食品行业协会、双华食品(上海)有限公司、上海国福龙凤食品有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、南京雨润食品有限公司、上海兼光食品有限公司、中国海诚工程科技股份有限公司、上海海洋大学、中国商业联合会商业标准中心。

本标准主要起草人：陆翔华、金祖卫、杜燕华、刘振林、魏荣明、洪凰、田英刚、林秀凤、朱澄良、张曦。

冷藏调制食品

1 范围

本标准规定了冷藏调制食品的术语和定义、分类、技术要求、检验方法、检验规则及标签和标志、包装、贮存、运输、销售及召回的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2730 腌腊肉制品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB 7099 糕点、面包卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 18517—2001 制冷术语

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品

QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定

SB/T 10379—2004 速冻调制食品

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》(国家质量监督检验检疫总局令第 75 号)

《食品召回管理规定》(国家质量监督检验检疫总局第 98 号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷藏调制食品 chilled prepared foods

以粮食、畜禽肉、水产品、果蔬等为原料,并配以调味料等辅料,经调制加工后,用快速冷却工艺,使产品中心温度降到冻结点以上,7℃以下,并在0℃~4℃条件下贮存、运输和销售的生制或熟制预包装食品。

3.2

冷藏 refrigerated storage

在低于常温、不低于食品冰点温度的条件下贮藏食品的过程。

[GB/T 18517—2001,定义 8.4]

3.3

冷却 chilling

将产品冷却到高于其冻结点某一指定温度的过程。

[GB/T 18517—2001,定义 8.8]

3.4

快速冷却 quick chilling

比常用的冷却方法温度更低、空气流速更高的一种冷却方法。

[GB/T 18517—2001,定义 8.8.10]

3.5

生制品 without cooking

进入冷却工艺前尚未成熟的产品。

3.6

熟制品 cooked

进入冷却工艺前已成熟的产品。

4 分类

4.1 按产品的成熟度分为:

- a) 生制品;
- b) 熟制品。

4.2 按产品加工工艺分,见附录 A。

5 技术要求

5.1 原料和辅料要求

冷藏调制食品所选用的原料、辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.2 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项目	要 求
形态	符合该产品应有的形态要求。形态良好,无变形,无松散,无残缺、破损、渗漏及表层脱落。裹面制品裹浆均匀,无涂层缺陷
色泽	具有该产品应有的色泽。色泽良好,不欠色、不变色
组织	符合该产品应有的组织要求
香味	具有该产品特有的香气,无异味
杂质	无正常视力可见异物

5.3 卫生指标

应符合表 2 规定。

表 2 卫生指标

项 目	限 值	
	生制品	熟制品
无机砷	应符合 GB 2762 的规定	
铅		
苯并(a)芘 ^a	应符合 GB 2730 的规定	
过氧化值(以脂肪计)(以动物性食品或坚果类为原料的产品)	应符合 GB 19295 的规定	
菌落总数	应符合 GB 19295 的规定	应符合 GB 7099 中“冷加工”的规定
大肠菌群		
霉菌 ^b		
致病菌		
	沙门氏菌	
	志贺氏菌 ^b	
	金黄色葡萄球菌	

^a 苯并(a)芘仅适用烧烤烟熏产品。
^b 霉菌和志贺氏菌仅适用熟制品。

5.4 食品添加剂

食品添加剂品质应符合相关的国家标准或行业标准,使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 固形物

按 QB 1007 规定的方法测定。

6.2 产品中心温度

按 SB/T 10379—2004 中 6.4.1 规定的方法测定。

6.3 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.5 苯并(a)芘

按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。

6.6 过氧化值

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

6.7 微生物检验

6.7.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.7.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

6.7.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

6.7.4 志贺氏菌

按 GB/T 4789.5 规定的方法测定。

6.7.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定。

6.7.6 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

6.8 净含量负偏差

执行 JJF 1070 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品出厂前,应由企业质量检验部门按标准规定项目进行检验,检验合格后方可出厂销售。

7.1.2 出厂检验项目:感官、净含量,熟制品应检验菌落总数、大肠菌群。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产每6个月进行一次。有下列情况之一时也必须进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式投产后,如原料、生产工艺有改变,可能影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次检验有较大差异时;
- e) 食品安全监督部门提出要求时。

7.2.2 型式检验项目:5.2、5.3、5.4和5.5所规定的项目。

7.3 组批及抽样

以同一天、同一班次、同一品种的产品为一批,以销售包装计,从成品中随机按3%抽取检样,且不少于10包。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定和复检

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合标准要求,则该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目如有1项(菌落总数、大肠菌群除外)不符合标准规定的要求,可加倍抽样复检,复检后仍有1项不符合标准规定的要求,则该批产品为不合格品。

7.4.1.3 菌落总数、大肠菌群指标检验有1项不符合标准规定要求,则该批产品为不合格品,并且不应复检。

7.4.2 型式检验判定和复检

7.4.2.1 型式检验项目全部符合标准要求,则该批产品为合格品。

7.4.2.2 型式检验项目如有3项以下(含3项,菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌除外)不符合标准规定的要求,可加倍抽样复检,以复检结果为准。复检后仍有1项不符合标准规定的要求,则该批产品为不合格品。

7.4.2.3 菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌检验有1项不符合标准规定的要求,则该批产品为不合格品,并且不应复检。

8 标签和标志、包装、贮存、运输

8.1 标签和标志

预包装产品的标签应符合GB 7718的规定,并注明生制或熟制和需冷藏,储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品的包装容器及其材料应符合相关的国家标准和行业标准。

8.2.2 销售包装应完整、不易散包。

8.3 贮存及运输

8.3.1 产品贮存冷藏库库温应在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 范围内。

8.3.2 产品运输工具应清洁、卫生、无异味；不应与有毒、有害、有异味的物品混运。

8.3.3 运输箱内温度应保持在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

9 销售

9.1 产品应在温度 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 范围内冷藏柜陈列。

9.2 不应裸露销售。

9.3 冷藏柜应保持清洁卫生，管理人员应定时巡察冷藏柜温度，并做好相关记录。

10 召回

应按《食品召回管理规定》执行。

附录 A
(资料性附录)
冷藏调制食品按加工工艺分类

A.1 面米制品

如饭类(含寿司)、面食类、饼类、粥类、米粉类等制品。

A.2 裹面制品

如裹面鱼虾、肉类、禽块、蔬果等制品。

A.3 蛋酱制品

如色拉酱、蛋豆腐等制品。

A.4 菜肴制品

如蔬菜(水果)色拉、红烧狮子头等各式菜肴(含丸状、糜状、泥状)制品。

A.5 烧烤(烟熏)制品

如烤鱼、烤(熏)肉、烤(熏)禽、熏蛋、肠类等制品。

A.6 汤羹制品

如畜禽汤、海鲜汤、蔬菜汤、杂烩汤、奶汤、火锅汤料等汤羹制品。
