

产品质量监督抽查实施规范

CCGF 117.1—2008

速冻面米食品

2008-7-22 发布

2008-10-1 实施

国家质量监督检验检疫总局

速冻面米食品产品质量监督抽查实施规范

1 适用范围

本规范适用于国家及省级质量技术监督部门组织的速冻面米食品产品质量监督抽查，其他质量技术监督部门组织的及针对特殊情况的监督抽查可参考本规范执行。监督抽查产品范围包括速冻水饺、汤圆、包子、花卷、馒头、南瓜饼、八宝饭等。本规范内容包括产品分类、术语和定义、企业规模划分、检验依据、抽样、检验要求、判定原则及异议处理复检。

2 产品分类

2.1 产品分类及代码

表1 产品分类及代码

产品分类	一级分类	二级分类	三级分类
分类代码	1	117	117.1
分类名称	食品	速冻食品	速冻面米食品

2.2 产品种类

速冻面米食品根据加工方式可分为生制品(产品冻结前未经加热成熟的产品)和熟制品(产品冻结前经加热成熟的产品包括发酵类产品及非发酵类产品),包括速冻水饺、汤圆、包子、花卷、馒头、南瓜饼、八宝饭等。

3 术语和定义

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30min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 速冻面米食品:以小麦粉、大米、杂粮等粮食为主要原料,或同时配以单一或由多种配料组成的肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品为馅(或拌)料,熟制或生制、包装,并经速冻而成的各种面米食品。

4 企业规模划分

根据速冻面米食品行业的实际情况,生产企业规模以速冻面米食品年销售额为标准划分为大、中、小型企业。见下表:

表 2 速冻面米食品企业规模划分

企业规模	大型	中型	小型
年销售额（万元）	≥10000	≥2000 且 <10000	<2000

5 检验依据

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本规范。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本规范。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数的测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群的测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 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/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- 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 5009.28 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定
- 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/T 5009.97 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 19295 速冻预包装面米食品卫生标准
- SB/T 10412 速冻面米食品
- SB/T 10422 速冻饺子
- SB/T 10423 速冻汤圆

国家质量监督检验检疫总局第 13 号令 产品质量国家监督抽查管理办法
经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求

6 抽样

6.1 抽样型号或规格

预包装产品。

6.2 抽样方法

在生产企业的成品仓库随机抽取近期生产的同一批次、并经企业检验合格或以任何形式表明合格的产品；或在经销单位的冷冻柜、冷冻库房随机抽取待销产品。所抽取产品的保质期应能满足检验工作的进行。

抽样时应从不同部位共选取 4 个或 4 个以上的大包装，分别取出相应的样品数量。

6.3 抽样基数

在生产领域抽样时，抽样基数不少于 50kg；在流通领域抽样时，抽样基数应满足抽样数量要求。

6.4 抽样数量

每种产品不得少于 3kg（预包装产品不少于 6 个包装），样品分成两份，其中 2/3 为检验样品，1/3 为备用样品。备用样品封存在检验机构。

6.5 样品处置

6.5.1 检验样品、备用样品应分别进行包装、封样。

6.5.2 样品应由抽样人员和企业负责人在封样单上签字后共同加封（封样单见规范性目录 A：产品质量监督抽查封样单），封样时应当有防拆封措施，以保证样品的真实性。

6.5.3 抽样时应使用冷冻车或冷冻箱等工具运输样品，运输过程中储存温度应保持在-15℃以下，应使样品保持冻结状态。

6.5.4 接收样品由检验机构专人负责检查、记录样品的外观、状态、封样单有无破损及其他可能对检测结果或者综合判定产生影响的情况，并确认样品与抽样单的记录是否相符，对检验和备用样品分别加贴标识后入-18℃以下冷冻库或冷冻柜保存。

6.6 抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录被抽查产品及企业相关信息。同时记录被抽查企业上一年度生产的速冻面米食品销售总额，以万元计；若企业上一年度未生产，则记录本年度实际销售额。

7 检验要求

7.1 检验项目及重要程度分类

表 3 速冻面米食品检验项目

序号	检验项目	依据标准条款	强制性/推荐性	检测方法	重要程度分类	
					A 类	B 类
1	感官	GB 19295	强制性	GB 19295		●

序号	检验项目	依据标准条款	强制性/推荐性	检测方法	重要程度分类	
					A类	B类
2	水分	SB/T 10412 SB/T 10422 SB/T 10423	推荐性	GB/T 5009.3		●
3	脂肪(仅检馅料含有畜肉、禽肉、水产品等原料的产品和有馅类汤圆)	SB/T 10412 SB/T 10422 SB/T 10423	推荐性	GB/T 5009.6		●
4	蛋白质(仅检馅料含有畜肉、禽肉、水产品等原料的产品)	SB/T 10412 SB/T 10422	推荐性	GB/T 5009.5		●
5	酸价(仅检以动物性食品或坚果类为主要馅料的产品)	GB 19295	强制性	GB/T 5009.56		●
6	过氧化值(仅检以动物性食品或坚果类为主要馅料的产品)	GB 19295	强制性	GB/T 5009.56		●
7	挥发性盐基氮(仅检以肉禽蛋水产品为主要馅料制成的生制产品)	GB 19295	强制性	GB/T 5009.44		●
8	总砷	GB 19295	强制性	GB/T 5009.11	●	
9	铅	GB 19295	强制性	GB/T 5009.12	●	
10	黄曲霉毒素B ₁	GB 19295	强制性	GB/T 5009.22	●	
11	糖精钠	GB 2760	强制性	GB/T 5009.28		●
12	环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)	GB 2760	强制性	GB/T 5009.97		●
13	着色剂(视产品具体情况检验)	GB 2760	强制性	GB/T 5009.35		●
14	菌落总数	GB 19295	强制性	GB/T 4789.2		●
15	大肠菌群(仅检熟制品)	GB 19295	强制性	GB/T 4789.3		●
16	致病菌	GB 19295	强制性	GB/T 4789.4 GB/T 4789.5 GB/T 4789.10	●	
17	霉菌计数(仅检熟制品)	GB 19295	强制性	GB/T 4789.15	●	
18	标签	GB 7718 GB 19295	强制性	目视		●

注：A类——极重要质量项目，B类——重要质量项目。

7.2 上表中序号1~17检验项目列为产品实物质量检验项目；序号18检验项目列为标识质量检验项目，包括标签中的食品名称、配料清单（配料表）、净含量、制造者经销者的名称和地址、日期标示、

产品标准号等。

7.3 检验应注意的问题

7.2.1 若企业标准中缺少相关推荐性标准规定的重要检验项目，应按照推荐性标准规定检验该项目。

7.2.2 各项指标的检验除注明外均取自然解冻后的试样，在测定挥发性盐基氮、酸价、过氧化值项目时只检验馅（或拌）料。

7.2.3 若某一检验项目有不同的检验方法，应优先采用第一法。

8 判定原则

8.1 产品实物质量判定原则

经检验，样品的实物质量检验项目中任一项或一项以上指标不符合检验依据规定（见本规范第5条），判定该批产品实物质量为不合格，当产品存在A类项目不合格时，属于严重不合格；当产品仅有B类项目不合格时，属于较严重不合格。反之，判定该批产品实物质量合格。

8.2 标签判定原则

所检食品标签存在以下六种严重情况中任意一种或一种以上的，判定该批产品标签不合格，属于较严重不合格；反之，判定该批产品标签合格。

- 1、无食品名称，或者食品名称不能反映食品真实属性且存在欺骗性的；
- 2、无配料清单（单一配料产品除外）；
- 3、未标注制造者、经销者的名称和地址；
- 4、未标注生产日期（或包装日期）和保质期，或者生产日期（或包装日期）和保质期无法辨识的；
- 5、未标注产品执行标准，或者所标示的执行标准与产品实物属性严重不符；
- 6、如果在食品标签或食品说明书上特别强调添加了某种（或数种）有价值、有特性的配料，或者特别强调某种（或数种）配料含量较低时，未标示所强调配料的添加量或在成品中的含量。

除上述情况外，标签其他项目按相关标准规定进行检查，不作判定。将不符合规定的情况写入检验报告附页（注明：仅进行检查，提示更正，不作综合判定）。

8.3 产品检验结果综合判定原则

经检验，所抽取样品实物质量和标签均合格时，综合判定该批产品合格。反之，判定该批产品不合格，当产品存在A类项目不合格时，属于严重不合格；当产品仅有B类项目不合格或标签不合格时，属于较严重不合格。

9 异议处理复检

对判定不合格产品进行复检时，按以下方式进行：

9.1 核查不合格项目相关证据，能够以记录（纸质记录或电子记录或影像记录）、或与不合格项目相

关联的其它质量数据等检验证据证明，并得到被检方认可的，作出维持原检验结论的复检结论。

9.2 需对不合格项目复检时，采用备用样检验。当复检结果仍不合格，维持原检验结果不变。当复检结果合格，以复检结果为准。

9.3 不进行复检情况：

- (1) 被检方提出复检时，产品在复检有效期内于正常贮存条件下已变质；
- (2) 产品微生物检验项目不合格。