



411800S-2026



新乡市添瑞食品有限公司企业标准

Q/XXTR 0001S-2026

# 速冻面制品

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

新乡市添瑞食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市添瑞食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：毛绍亮、毛俊亚、奚兴旺。

H N

Q B

# 速冻面制品

## 1 范围

本标准规定了速冻面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购速冻面制品（油条、披萨饼胚、汉堡饼胚中的一种）为主要原料，辅以食品馅料、芝士、预制动物性水产制品（预制虾仁、预制虾滑、预制虾肉、预制鳕鱼、预制蟹肉、预制生蚝肉、鱼籽酱、预制带鱼、预制鲟鱼、预制金枪鱼中的一种或几种）、披萨酱、蛋黄酱、沙拉酱、番茄酱、半固态调味酱、火腿、甜椒、洋葱、香菇、玉米粒、胡萝卜、青豆、预制调制肉制品（预制鸡肉、预制牛肉、预制猪肉中的一种或几种）、培根、生菜、黄瓜、番茄中的一种或几种，经原辅料预处理（解冻、清洗、切制等）、刷酱或不刷酱、夹入辅料成型、速冻、包装等工艺加工而成的非即食速冻面制品。

根据主要原料不同可将产品分为：速冻油条、速冻披萨、速冻汉堡。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 外购速冻面制品应符合 GB 19295 的规定。

2.1.2 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。

2.1.3 芝士应符合 GB 13102 或 GB 25192 的规定。

2.1.4 预制动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.5 披萨酱、蛋黄酱、沙拉酱、番茄酱、半固态调味酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 火腿应符合 GB/T 45535 的规定。

2.1.7 甜椒、洋葱、玉米粒、胡萝卜、青豆、生菜、黄瓜、番茄应清洁、无污染、无腐败变质，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.9 预制调制肉制品应符合 SB/T 10482 或 GB 19295 的规定。

2.1.10 培根应符合 GB/T 23492 的规定。

2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 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	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
组织形态	具有本品应有的组织形态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法		
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227	
水分，g/100g	辅料含肉的产品	≤	70	GB 5009.3
	辅料不含肉的产品	≤	65	
铅 <sup>*</sup> （以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12	
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；注 2：a 指标仅适用于速冻油条和以预制调制肉制品、预制动物性水产制品、火腿、培根为辅料的产品。				

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
*样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。					

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以外购速冻面制品（油条、披萨饼胚、汉堡饼胚中的一种）为主要原料，辅以食品馅料、芝士、预制动物性水产制品（预制虾仁、预制虾滑、预制虾肉、预制鳕鱼、预制蟹肉、预制生蚝肉、鱼籽酱、预制带鱼、预制鲟鱼、预制金枪鱼中的一种或几种）、披萨酱、蛋黄酱、沙拉酱、番茄酱、半固态调味酱、火腿、甜椒、洋葱、香菇、玉米粒、胡萝卜、青豆、预制调制肉制品（预制鸡肉、预制牛肉、预制猪肉中的一种或几种）、培根、生菜、黄瓜、番茄中的一种或几种，经原辅料预处理（解冻、清洗、切制等）、刷酱或不刷酱、夹入辅料成型、速冻、包装等工艺加工而成的非即食速冻面制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参考 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市添瑞食品有限公司