

《速冻面条（征求意见稿）》

编制说明

一、标准起草基本情况

本标准经中国食品科学技术学会《关于发布 2021 年团体标准立项计划（第二批）的通知》（中食学字〔2021〕046 号）立项，项目编号 ttbz-2021-006。项目启动后，起草组收集国内外冷冻食品以及面条类产品相关标准文件；整理国内市场速冻面条产品现状信息；汇总市场上相关产品的质量标准的管控指标；收集部分产品样品。邀请食品科学与工程、食品安全与标准、粮油加工等领域专家和企业代表多次召开讨论会，并结合企业生产实际，形成征求意见稿。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

二、标准的主要技术内容

标准撰写过程中，以保障速冻面条食品营养和健康为原则，坚持公开透明，深入调研，广泛收集行业、企业、科研院所、专家等意见建议，同时，标准参考了 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》来制定。

1. 本标准适用于预包装速冻面条产品，采用速冻工艺是为了使产品迅速通过最大冰晶形成区域，减少冰晶对组织结构的破坏，使产品保持更好的口感和营养。对于使用非速冻方式生产的产品不适用本标准。本标准也适用于分段加工的速冻面条的生产。

2. 参照 GB 19295，在原/辅料部分围绕面条类产品的特点定义“以小麦粉和/或其他杂豆粉、谷物粉等为主要原料，添加或不添加其他辅料”；工艺部分为“经和面、复合压片或挤出等工序，熟制或不熟制，速冻而成的面条。和/或同时配以经过或未经过速冻的辅料。”

3. 起草组调研了来自全国 7 个区域 20 个品牌速冻面条产品，对其水分、氯化钠含量、酸度、过氧化值进行测定，为相关指标确定提供数据支撑。

4. 微生物限量指标依据 GB 19295 的规定。

三、国内外相关法规标准情况

目前，我国没有《速冻面条》的相关标准、法规。

污染物、食品添加剂、营养强化剂的使用等要求，均分别执行现有的食品安全国家标准：GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》。

其他相关标准情况如下：

GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》规定了速冻面米制品的定义、分类、感官和食品安全要求（过氧化值指标、微生物限量）。

SB/T 10412-2007《速冻面米食品》规定了分类、理化、污染物、微生物指标、检验规则、判定规则、标签与标志、贮存、运输。

日本厚生省-食品、添加物等的规格基准-冷冻食品的规格基准规定了微生物的限量要求及检测方法，因速冻面条产品与国外生产条件存在一定差异，与国外同类产品有所区别。

本标准与以上标准的要求协调不冲突。

四、其他需要说明的事项

无。