

ICS 67.040
CCS X 10

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 8170—2026
代替 SB/T 10412—2007

速冻面米食品

Quick-frozen food made of wheat flour and rice

2026-02-13 发布

2026-09-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替SB/T 10412—2007《速冻面米食品》，与SB/T 10412—2007相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了“速冻面米食品”定义（见3.2，2007年版的3.4）；
- b) 更改了产品分类（见第4章，2007年版的第4章）；
- c) 更改了感官要求（见6.1，2007年版的5.2）；
- d) 更改了理化指标（见6.2，2007年版的5.4）；
- e) 增加了食品安全指标（见6.3）；
- f) 增加了净含量（见6.5）；
- g) 增加了生产和经营（加工）管理的要求（见第7章）；
- h) 更改了试验方法（见第8章，2007年版的第6章）；
- i) 更改了检验规则（见第9章，2007年版的第7章）；
- j) 更改了标签、标志、包装、运输和贮存（见第10章，2007年版的第8章～第11章）；
- k) 增加了文件的实施（见第11章）；
- l) 删除了召回（见2007年版的第12章）。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）归口。

本文件起草单位：思念食品（河南）有限公司、安井食品集团股份有限公司、多科智能装备（常熟）有限公司、山东美佳集团有限公司、联华（厦门）航空食品有限责任公司、殊趣（上海）食品有限公司、贵州南山婆食品加工有限公司、三全食品股份有限公司、上海康识食品科技有限公司、温州快鹿集团有限公司、菏泽双阳食品有限公司、厦门银祥集团有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、山东惠发食品股份有限公司、中轻食品工业管理中心、中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会、厦门市食品药品审评认证与不良反应监测中心、食品行业生产力促进中心、河南农业大学、郑州轻工业大学、厦门华夏学院、上海市贸易学校、烟台富美特信息科技股份有限公司、北京市科学技术研究院资源环境研究所、北京中轻生产力促进中心有限公司、中山市南方新元食品生物工程有限公司、广东农工商职业技术学院、新乡富元食品有限公司。

本文件主要起草人：宋会玲、范雯、连惠章、洪坚、董浩、李有钢、孙金全、石慧、包爱明、彭方琳、杨春艳、李明、张焱、邵淑娟、张志刚、张春红、孙丽杰、惠增玉、高鹏、李洋、姜燕京、林敬付、吕福广、屠振华、黄忠民、张华、邹忠爱、周洁、栾彦路、佟明恒、齐晓梅、胡志高、苏新国、于吉斌、王海营。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1997年首次发布为国内贸易行业标准SB/T 10412—1997，2007年第一次修订；
- 本次为第二次修订，修订为轻工行业标准。

速冻面米食品

1 范围

本文件规定了速冻面米食品的原辅料要求、技术要求和生产和经营（加工）管理要求，规定了相应的试验方法，规定了检验规则、标签与标志、包装、运输和贮存的要求，同时给出了便于技术规定的产品分类，界定了相关的术语。

本文件适用于速冻面米食品的生产、检验、贮存和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。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 包装储运图形符号标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB 19295 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

速冻 quick-freezing

使产品迅速通过其最大冰晶区域，当中心温度达到 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，完成冻结加工工艺的冻结方法。

[来源：GB/T 15091.1—2026，6.49，有修改]

3.2

速冻面米食品 quick-frozen food made of wheat flour and rice

以小麦、大米、玉米、杂粮、豆类、薯类等原料及其制品中的一种或多种为原料，或同时配以馅料/辅料，经加工、调制、成型等工序，速冻（3.1）而成的食品。

4 分类

根据馅料/辅料的原料组成分为三类：

- 含肉类：馅料/辅料中含有畜肉、禽肉、水产品等原料加调味品组成；
- 无肉类：馅料/辅料中不含畜肉、禽肉、水产品等可食肉类原料；
- 无馅类：以面、米为主要原料，不含馅料的产品。

5 原辅料要求

应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该品种应有的色泽
气味与滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味
组织形态	具有该品种应有的组织形态
杂质	无正常视力可见杂质

6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

单位为克每百克

项目	指标		
	含肉类	无肉类	无馅类
水分	≤70	≤65	≤65
蛋白质	≥3	—	—
脂肪	≤15	—	—

6.3 食品安全指标

过氧化值、污染物、真菌毒素、微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

6.4 食品添加剂

使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6.5 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》。

7 生产和经营（加工）管理

应符合 GB 14881、GB 31646 的相关规定。

8 试验方法

8.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和有无杂质情况。按包装或标签上标明的食用方法处理后嗅闻和品尝，检查其气味和滋味。

8.2 水分

按 GB 5009.3 描述的方法测定。

8.3 蛋白质

按 GB 5009.5 描述的方法测定。

8.4 脂肪

按 GB 5009.6 描述的方法测定。

8.5 食品安全指标

按 GB 19295 描述的方法测定。

8.6 净含量

按 JJF 1070 描述的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

同一班次或同一日期，同一品种、同一规格的产品为一批。

9.2 抽样方法及数量

符合 JJF 1070 的要求。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品出厂，应经质量检验部门检验，检验合格后出厂。

9.3.2 定量包装产品出厂检验项目包括感官要求、净含量；计量销售的散装产品出厂检验项目包括感官要求。即食食品还应包括菌落总数和大肠菌群项目。

9.4 型式检验

9.4.1 常年生产的产品每年应进行一次型式检验，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，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型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家监督管理机构提出要求时。

9.4.2 型式检验项目为6.1、6.2、6.3、6.5规定的全部项目。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验判定规则

9.5.1.1 出厂检验项目全部符合本文件, 判该批产品为合格产品。

9.5.1.2 出厂检验项目如有一项不符合本文件, 可加倍抽样验证, 复验后如仍不符合本文件, 判该批产品为不合格品。即食食品出厂检验中微生物指标有一项不符合本文件, 判为不合格品不应复验。

9.5.2 型式检验判定规则

9.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件规定, 判该批产品为合格品。

9.5.2.2 型式检验项目不超过2项(微生物指标除外)不符合本文件, 可加倍抽样复验, 复验后仍有1项不符合本文件, 判该批产品为不合格品。超过2项不符合本文件, 不应复验, 判为不合格品。

9.5.2.3 微生物指标有一项不符合本文件, 判为不合格品, 不应复验。

10 标签、标志、包装、运输和贮存

10.1 标签、标志

10.1.1 预包装产品应符合GB 7718和GB 28050的规定。同时还应标明产品类别及GB 19295要求的标识内容。

10.1.2 储运图形符号应符合GB/T 191的规定。

10.2 包装

10.2.1 包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味。

10.2.2 单件包装应完整, 封口完好, 无破损。包装箱应牢固, 完整, 外表清洁。

10.2.3 包装可采用定量包装和散装计量称重销售包装两种形式, 销售采用称量或其他方式不限。

10.3 运输

应符合GB 31646的相关要求, 运输车辆应保持清洁, 运输过程中温度不应高于-12℃。

10.4 贮存

10.4.1 应符合GB 31646的相关要求, 产品应在冷冻仓库贮存。冷库温度不高于-18℃。

10.4.2 产品不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

11 文件的实施

11.1 本文件实施之日前生产的速冻面米产品准许销售至保质期结束。

11.2 本文件实施之日前印刷的含SB/T 10412产品标准编号的速冻面米包装材料, 允许使用至本文件实施后12个月, 生产的产品准许销售至保质期结束。

参 考 文 献

- [1] GB/T 15091.1—2026 加工食品基本术语和分类 第1部分：加工食品基本术语
 - [2] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）
-

中华人民共和国
轻工行业标准
速冻面米食品
QB/T 8170—2026

*

中国轻工业出版社出版发行

地址：北京鲁谷东街5号

邮政编码：100040

发行电话：(010)85119832

网址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

轻工业标准化编辑出版委员会编辑

地址：北京西城区月坛北小街6号院

邮政编码：100037

电话：(010)68049923

*

版权所有 侵权必究

书号：155019·7258

印数：1—200册 定价：30.00元