

ICS 67.060
CCS B 22

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0077—2023

江西绿色生态 速冻面米与调制食品

Jiangxi Green Ecology—Quick frozen flour, rice and prepared foods



2023 - 12 - 28 发布

2024 - 01 - 04 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 产品分类	3
5 基本要求	3
6 评价指标	5
7 品牌互认	7

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：南昌市众诚农产品有限公司、南昌市餐饮配送行业协会、江西省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：张又林、黄行花、张青、冯欣、杨璇、郭海仁。

引言

“江西绿色生态 速冻面米与调制食品”指标水平说明：

- 质量指标：“过氧化值（以脂肪计） $\leq 0.2 \text{ g}/100\text{g}$ ”严于 GB 19295—2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》规定的“过氧化值（以脂肪计） $\leq 0.25 \text{ g}/100\text{g}$ ”；
- 质量指标：“磷酸盐（最大使用量以磷酸根以 PO_4^{3-} 计） $\leq 4.0 \text{ g}/\text{kg}$ ”严于 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的“磷酸盐（最大使用量以磷酸根以 PO_4^{3-} 计） $\leq 5.0 \text{ g}/\text{kg}$ ”；
- 质量指标：“冻融稳定性”规定产品不应出现回缩、泛白、起泡。

江西绿色生态 速冻面米与调制食品

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 速冻面米与调制食品”的产品分类、基本要求、评价指标和品牌互认。

本文件适用于速冻面米与调制食品申请“江西绿色生态”品牌的自我评价和第三方认证。“江西绿色生态 速冻面米与调制食品”的质量检测可参照本文件执行。

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。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

- GB 8978 污水综合排放标准
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19001 质量管理体系 要求
GB 19295—2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB 19301 食品安全国家标准 生乳
GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
GB/T 23331 能源管理体系 要求及使用指南
GB 23350 限值商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
GB/T 24256 产品生态设计通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
GB/T 32161 生态设计产品评价通则
GB/T 33635 绿色制造 制造企业绿色供应链管理 导则
GB/T 39775 能源管理绩效评价导则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1407 绿色食品 速冻预包装面米食品
NY/T 3905—2021 冷冻肉解冻失水率的测定
SB/T 10379—2012 速冻调制食品
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求
CNCA-N-001:2021 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则

3 术语和定义

DB36/T 1138 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

速冻 quick frozen

采用专业设备，将预处理的产品在低于-30℃的环境下，迅速通过其最大冰晶区域，使被冻产品的热中心温度达到-18℃及其以下的冻结方法。

[来源：SB/T 10379—2012，3.2]

3.2

速冻面米食品 quick frozen flour and rice products

以小麦、大米、玉米、杂粮等一种或多种谷物及其制品为原料，或同时配以馅料/辅料，经加工、成型等，速冻而成的食品。

[来源：GB 19295—2021，2.1]

3.3

速冻调制食品 quick frozen prepared foods

以谷物、豆类、薯类、畜禽肉、蛋类、生乳、水产品、果蔬、食用菌等一种或多种为原料，或同时配以馅料/辅料，经调制、加工、成型等，速冻而成的食品。

[来源：GB 19295—2021，2.2]

3.4

生制品 raw products

冻结前未经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

[来源：GB 19295—2021，2.3]

3.5

熟制品 cooked products

冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

[来源：GB 19295—2021，2.4]

3.6

江西绿色生态 速冻面米与调制食品 Jiangxi Green Ecology—quick frozen flour, rice and prepared foods

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌认证的速冻面米与调制食品。

4 产品分类

4.1 按馅（拌）料分

4.1.1 肉类：馅（拌）料完全由畜（禽）肉、水产品等可食动物类原料或其制品加调味品组成。

4.1.2 含肉类：馅（拌）料中含有畜（禽）肉、水产品等可食动物类原料或其制品。

4.1.3 非肉类：馅（拌）料不含畜（禽）肉、水产品等可食动物类原料或其制品。

4.1.4 无馅类：以面、米、杂粮等为主要原料，不含馅（拌）料的产品。

4.2 按制成品分

按冻结前是否加热成熟，分为生制品和熟制品。

5 基本要求

5.1 主体要求

5.1.1 生产经营企业应按照 GB/T 19001、GB/T 24001、GB/T 23331、GB/T 22000 和 CNCA-N-001:2021 的要求，建立质量、环境、能源、食品安全、HACCP 等管理体系，并通过 ISO 9001、ISO 22000 或 HACCP 任一认证。

5.1.2 企业近三年无重大安全生产事故或质量安全事故。

5.2 选址要求

生产企业选址应符合 GB 31646 和 GB 14881 的要求。

5.3 原、辅料要求

5.3.1 面、米

应符合 GB 2715 的规定。

5.3.2 畜禽肉

应符合 GB 2707 的规定并经检疫、检验合格。

5.3.3 蛋类

应符合 GB 2749 的规定。

5.3.4 生乳

应符合 GB 19301 的规定。

5.3.5 动物性水产品

应符合 GB 2733 的规定。

5.3.6 食用菌

应符合 GB 7096 的规定。

5.3.7 饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.3.8 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.3.9 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

5.3.10 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

5.3.11 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

5.3.12 食品加工用酵母

应符合 GB 31639 的规定。

5.3.13 食品添加剂

应符合相应质量标准，使用应符合 GB 2760 的规定。

5.3.14 食品营养强化剂

应符合相应质量标准，使用应符合 GB 14880 的规定。

5.3.15 其他原辅料

应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

5.4 生产经营管理

5.4.1 生产加工过程应符合 GB 31646、GB 14881 的规定。

5.4.2 产品经营过程应符合 GB 31646、GB 31621 的规定。

5.5 产品质量要求

5.5.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定（以主要配伍原料为判定依据，水除外；带馅料的速冻面米食品应符合 GB 2761 中“带馅（料）面米制品”）。

5.5.2 污染物限量应符合 GB 2762 的相应规定，其中，带馅料的速冻面米食品应符合 GB 2762 中“带馅（料）面米制品”的规定。

5.5.3 微生物限量应符合 GB 19295 的规定，其中，预包装食品的致病菌限量应符合 GB 29921 中相应类属食品的规定。

5.5.4 食品添加剂、食品营养强化剂的使用应分别符合 GB 2760、GB 14880 的规定。

5.6 包装标签要求

5.6.1 应根据产品出厂规格、形式采用合适的包装方式，包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9、GB 4806.10、GB 9683、GB/T 28118、GB/T 30768 的规定。

5.6.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.6.3 产品标志标签应符合 GB 7718、GB 28050、GB/T 191 的规定，产品标识应注明速冻、生制或熟制、即食或非即食以及烹调加工方式。

5.6.4 净含量负偏差应符合 JJF 1070 的规定。

5.7 贮存运输要求

5.7.1 产品的贮存与运输应符合 GB 31646 的规定，温度应控制在-18℃或以下，温度波动应控制在±2℃以内。

5.7.2 产品冷链物流卫生应符合 GB 31605 的规定。

6 评价指标

“江西绿色生态 速冻面米与调制食品”评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第 5 章中规定的资源节约、环境保护、生态协同和质量引领属性指标。二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标和评价方式或方法要求见表 1。

表1 “江西绿色生态 速冻面米与调制食品”评价指标要求

序号	一级指标	二级指标					评价方式/方法		
1	资源节约	应积极采用先进生产技术,节约水、电、气等能源资源和人力成本,提高效率。					参照 GB/T 39775 开展评价,查看制度文件,实地走访。		
2		原料综合利用率 $\geq 90\%$,生产废弃物应进行资源化回收或循环利用。							
3		产品包装材料应符合 NY/T 658 的要求,产品包装应符合 GB 23350 要求,限制过度包装。							
4	环境保护	企业的污染物总量控制,应符合国家和地方的要求。					实地走访,查看企业的排污许可证、污水处理设备、垃圾分类处理设备。		
5		生产污水排放应符合 GB 8978 的要求。							
6		生产垃圾分类处理,干湿分离,防止二次污染。							
7	生态协同	应按照 GB/T 24256 的要求设计生产工艺路线,以生态环境的负面影响最小作为基本原则。					依据 GB/T 32161 进行生态设计评价。		
8		应按照 GB/T 33635 的要求,推行绿色供应链管理,带动供应链上下游企业持续提高资源、能源利用效率,改善环境绩效,实现绿色发展。					查看供应商相关文件。		
9	质量引领	感官指标	色泽	具有该产品应有的色泽。			取适量试样置于清洁、干燥的白色瓷盘中,在自然光下观察形态、色泽,检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口,按包装上标明的食用方法处理后观其外观、品其滋味。		
10			滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味,无异味。					
11			形态	具有该产品应有的形态,外形完整,大小基本均匀,不变形,无破损,表面不结霜。					
12			杂质	产品外表及内部均无正常视力可见异物与杂质,无焦斑与霉斑。					
13			冻融	产品不应该出现回缩、起泡的现象 ^a 。					
14				产品不应该出现泛白的现象。					
15				项目	肉类	含肉类	非肉类	无馅类	-
16				松软度	-	-	-	3秒回弹	复蒸后,冷却至60℃,用手压至产品厚度三分之二后,3秒内恢复至原样 ^b 。
17				失水率/%	≤ 5	≤ 15	≤ 15	-	参考 NY/T 3905—2021 测定方法。
18		^a 仅限发酵类产品 ^b 仅限发酵类产品							

表1 “江西绿色生态 速冻面米与调制食品”评价指标要求（续）

序号	一级指标	二级指标					评价方式/方法	
19	质量 引领	理化 指标	项目	要求				
				肉类	含肉类	非肉类	无馅类	
20			水分/ (g/100g)	≤65	≤70	≤65	≤60	GB 5009. 3
21			挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤15	≤15	—	—	GB 5009. 228
22			脂肪/ (g/100g)	≤18	≤18	—	—	GB 5009. 6
23			过氧化值 (以脂肪计)/(g/100g)	≤0. 2	≤0. 2	≤0. 2	—	GB 5009. 227
24			蛋白质 (g/100g)	≥5. 0	≥2. 5	—	—	GB 5009. 5
25		食品添加 剂限量	磷酸盐 (最大使 用量以磷酸根以 PO ₄ ³⁻ 计) / (g/kg)	≤4. 0	≤4. 0	—	—	GB 5009. 256
26								

注1：挥发性盐基氮指标仅限于生制类，以馅料为检测样本。

注2：过氧化值指标仅适用于主要馅（拌）料为动物性食品、坚果及籽类食品，或经油脂调制的产品。其中，非肉类限量不适用于脂肪含量低的蚕豆、板栗、橡子、银杏、芡实（米）、莲子、菱角等馅（拌）料的产品。

注3：以上评价方式或方法仅供参考，检测机构或认证机构可根据实际情况选择更为科学、适用、先进的方法。

7 品牌互认

- 7.1 通过“赣出精品”品牌认定的速冻面米与调制食品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。
- 7.2 已获得绿色食品、有机产品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的速冻面米与调制食品，经“赣出精品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣出精品”品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。
- 7.3 拥有“江西绿色生态”和“赣出精品”双重品牌证书和标志的速冻面米与调制食品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益，接受双方品牌监督管理的有关规定。