

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE XXX—2023

江西绿色生态 速冻面米与调制食品

Jiangxi Green Ecology—Quick Frozen Flour and Rice Products, Quick Frozen Prepared Foods

(工作组讨论稿)

20230816

— — 发布

— — 实施



## 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 包装标签要求 .....	5
7 贮存运输要求 .....	6
8 评价指标 .....	6
9 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。

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） $\leq 0.15$  g/100g 严于 GB 19295《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） $\leq 0.25$  g/100g。
- 质量指标：磷酸盐（最大使用量以磷酸根以  $\text{PO}_4^{3-}$  计） $\leq 3.0$  g/kg 严于 GB 2760《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  $\text{PO}_4^{3-}$  计） $\leq 5.0$  g/kg。



# 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”的评价或认证活动。

## 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
GB 5009.256 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 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签  
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（含第1号修改单）  
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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
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  
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则  
NY/T 1407-2018 绿色食品 速冻预包装面米食品  
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]

3.2

**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]

3.3

**生制品 raw products**

冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

[来源：NY/T 1407-2018, 3.3]

3.4

**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]

3.5

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

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本标准技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价或认证活动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）料完全由蓄（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）料中含有蓄（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）料不含蓄（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、米为主要原料，不含馅（拌）料的产品。

4.2 按加工工艺分

按冻结前时是否加热成熟，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、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则》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

5.2.1 生产企业选址应符合 GB 31646 和 GB 14881 的要求，不应选择对食品有显著污染的区域，不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。

5.2.2 生产厂区不宜择易发生洪涝灾害的地区，周围不宜有虫害大量孳生的潜在场所，难以避开时应设计必要的防范措施。

## 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 GB 2760 的规定及相应质量标准。

#### 5.3.14 食品营养强化剂

应符合 GB 14880 的规定及相应质量标准。

#### 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。

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 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5.4 兽药最大残留限量应符合 GB 31650 的规定。

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

5.5.6 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。

### 6 包装标签要求

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。

6.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 产品标志标签应符合 GB/T 191、GB 7718、GB 13432、GB 28050 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。

## 7 贮存运输要求

7.1 产品的贮存与运输应符合 GB 31646 的要求，温度应控制在 $-18^{\circ}\text{C}$ 或以下，温度波动应控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内。

7.2 产品冷链物流卫生应符合 GB 31605 的要求。

7.3 产品摆放应距离墙面和地面 10 cm 以上，摆放高度应以提取方便、不压坏包装及产品为宜。

## 8 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，不破损，表面不结霜	
12			杂质	外表及内部均无肉眼可见异物	

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		
13	理化指标	项目	要求				检测方法	
14			肉类	含肉类	非肉类	无馅料		
15		水分/(g/100g)	≤65	≤70	≤65	≤60	GB 5009.3	
16		挥发性盐基氮 <sup>a</sup> /mg/100g	≤15	≤15	-	-	GB 5009.228	
17		脂肪/(g/100g)	≤18	≤18	-	-	GB 5009.6	
18		过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计)/(g/100g)	≤0.15	≤0.15	≤0.15 <sup>c</sup>	-	GB 5009.227	
19		蛋白质/(g/100g)	≥5.0	≥2.5	-	-	GB 5009.5	
20		<sup>a</sup> 仅限于生制类，以馅料为检测样本 <sup>b</sup> 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 <sup>c</sup> 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						
21		质量引领	污染物限量	铅(mg/kg)	0.5			GB 5009.12
22				铝(以Al)计	≤25			GB 5009.182
23	苯甲酸钠及其钠盐(以苯甲酸计)			不得检出(<5)			GB 5009.28	
24	糖精钠(以糖精计)			不得检出(<5)			GB 5009.28	
25	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)			不得检出(<5)			GB 5009.97	
26	真菌毒素限量	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤2			GB 5009.22		
27		总黄曲霉毒素B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> /(μg/kg)	≤4			GB 5009.22		
28	微生物指标	项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法	
29			n	c	m	M		
30		菌落总数 <sup>b</sup>	5	1	10 <sup>4</sup> CFU/g	10 <sup>5</sup> CFU/g	GB 4789.2	
31		大肠菌群 <sup>b</sup>	5	1	10CFU/g	10 <sup>2</sup> CFU/g	GB 4789.3	
32		沙门氏菌/	5	0	0/25g	-	GB 4789.4	
33		金黄色葡萄球菌/(	5	1	10 <sup>2</sup> CFU/g	10 <sup>3</sup> CFU/g	GB 4789.10	
34		注1: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为指标可接受水平的限量值; M为指标的最高安全限量值 注2: 如食品安全国家标准及线管国家规定中上述项目和指标有调整, 且严于本标准, 则按最新国家标准及相关管理规定执行						
35		<sup>a</sup> 样品的采集及处理按GB 4789.1执行 <sup>b</sup> 仅限即食熟制品						

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	
36	质量引领	食品添加剂限量	亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）/(mg/kg)	≤ 3.0 <sup>a</sup> （4.0 <sup>b</sup> ）	GB 5009.33
37			磷酸盐（最大使用量以磷酸根以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）/(g/kg)	≤ 3	GB 5009.256
38			<sup>a</sup> 适用于肉类、含肉类 <sup>b</sup> 适用于非肉类		
<p>注1：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。</p> <p>注2：微生物限量中样品的采集及处理按GB 4789.1执行。</p> <p>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。</p>					

## 9 品牌互认

9.1 通过其他区域公用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。

9.2 拥有“江西绿色生态”和其他区域公用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。