

ICS 67.060
X 11
备案号：58132—2017



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10423—2017

代替 SB/T 10423—2007

速冻汤圆

Quick-frozen tang-yuan

2017-01-13 发布

2017-10-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准根据GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替SB/T 10423—2007《速冻汤圆》，与SB/T 10423—2007相比，主要修改如下：

- 完善分类内容，包括含糖类和无糖类。
- 细化原辅料要求，将原辅料列为独立的一章，并列对食品添加剂及其他原辅料要求。
- 将对糯米粉的指标要求改为应分别符合LS/T 3240和GB 2715的规定要求。
- 原“理化指标”要求中的脂肪含量，考虑到含馅中脂肪量较多内容物等因素，本次修改时含馅类速冻汤圆的脂肪含量限值，由14%改为19%。
- 食品安全指标，统一根据相关食品安全国家标准的要求，调整书写格式和相对应的检验方法。
- 在标签中增加GB 28050的要求，将运输、贮存和销售等要求都用相关行业标准严格规范。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国米面食品标准化技术委员会速冻米面食品分技术委员会(SAC/TC361/SC1)归口。

本标准主要起草单位：浙江五丰冷食有限公司、祐康食品（杭州）集团有限公司、北京稻香村食品有限责任公司、三全食品股份有限公司、郑州思念食品有限公司、无锡华顺民生食品有限公司、深圳斯坦达咨询有限公司、福建安井食品股份有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、北京中商华测商业标准咨询中心有限责任公司。

本标准主要起草人：胡五连、洪凰、郑文盈、郭亚萍、孙金生、苏玲、朱香杰、连惠章、赵云飞、余腾晖、张斌、彭玉玲、张晨。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 10423—2007。

速冻汤圆

1 范围

本标准规定了速冻汤圆产品的术语和定义、分类、原辅料、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、贮存、运输、销售等要求。

本标准适用于速冻汤圆的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。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 食用植物油卫生标准
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 2762 食品安全国家标准 污染物限量
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
 - GB/T 5461 食用盐
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
 - 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 速冻面米制品
 - GB/T 21270 食品馅料
 - GB/T 25007 速冻食品生产 HACCP 应用准则
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - LS/T 3240 汤圆用水磨白糯米粉
 - SB/T 10699 速冻食品生产管理规范
 - SB/T 10825 加工食品销售服务要求 速冻食品
 - SB/T 10827—2012 速冻食品物流规范
 - SB/T 11073—2013 速冻食品术语
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》 国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第 75 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

速冻 quick-freezing

将被冻产品迅速通过最大冰晶区，使其热中心温度达到-18℃及以下的冻结过程。

[SB/T 11073—2013，定义3.1]

3.2

速冻汤圆 quick-frozen tang-yuan

以糯米粉和/或其他糯性粮食粉等为主要原料，经和面、制芯（或无芯）、成型、速冻等工序制成的产品。

4 分类

4.1 按含馅分为含馅类速冻汤圆和无馅类速冻汤圆。

4.2 按含糖量分为含糖类速冻汤圆和无糖类速冻汤圆。

5 原辅料

5.1 白糯米粉

应符合LS/T 3240规定的要求。

5.2 其他糯性粮食粉

应符合 GB 2715 规定的要求。

5.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 规定的要求。

5.4 食用盐

应符合GB/T 5461规定的要求。

5.5 馅料

应符合 GB/T 21270 规定的要求。

5.6 鲜（冻）畜、禽肉

应符合 GB 2707 规定的要求。

5.7 水

应符合 GB 5749 规定的要求。

5.8 食用动物油脂

应符合 GB 10146 规定的要求。

5.9 植物油

应符合 GB 2716 规定的要求。

5.10 其他原辅料

应符合相关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	无馅类	含馅类
外观	完整，均匀，无变形，无破损	完整，均匀，无变形，无破损，无露芯
色泽	具有该品种应有色泽，且均匀	
滋味、气味	具有该产品品种应有的滋味和香气，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	外表与内部均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

项 目	无馅类	含馅类
水分/ (g/100g) \leq	60	
脂肪/ (g/100g) \leq	—	19
馅含量/ (g/100g) \geq	—	标签标示值

6.3 食品安全指标

6.3.1 过氧化值

应符合GB 19295的规定。

6.3.2 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.3.3 微生物限量

应符合GB 19295的规定。

6.3.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

6.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

7 管理

7.1 生产加工

应符合GB 14881、GB/T 25007和SB/T 10699的规定。

7.2 物流

应符合SB/T 10827的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

在冻结状态下,取样品一袋(盒),置于清洁的白瓷盘中,用目测检查外形、色泽,按包装上标注的食用方法熟化后,用鼻嗅、口尝和目测检查其感官要求。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法检验。

8.2.2 脂肪

按GB 5009.6规定的方法检验。

8.2.3 馅含量

用最小刻度值为0.1g的天平,称取5粒汤圆的质量,然后置于清洁的白瓷盘中,待达到皮、馅易于分离时,用刮刀将馅料全部分离出来并称重,按式(1)计算结果:

$$C = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \dots \dots \dots (1)$$

式中:

C ——馅的百分比含量,质量分数,单位为克每百克(g/100g);

m_2 ——分离出馅的质量,单位为克(g);

m_1 ——样品质量,单位为克(g)。

8.3 食品安全指标

按照相应食品安全国家标准规定的方法检验。

8.4 净含量负偏差

按 JJF 1070 的规定进行检验。

9 检验规则

9.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格、同一生产线的产品为一批。

9.2 抽样

从生产线随机每批按0.1%抽取, 每批次不少于2kg。

9.3 出厂检验

9.3.1 产品应经质检部门逐批检验, 合格后方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目包括: 感官指标、馅含量和净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产, 每6个月进行1次, 有下列情况之一时, 应进行型式检验:

- a) 新产品试验鉴定时;
- 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) 国家食品监督部门进行抽查时。

9.4.2 型式检验项目为第6章规定的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验

9.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准规定要求的, 判该批为合格产品。

9.5.1.2 出厂检验项目如有1项不符合本标准规定的要求, 可在抽样批次中加倍抽样复检, 仍有不符合本标准要求的, 判该批为不合格产品。

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标准规定要求的, 判该批为合格产品。

9.5.2.2 型式检验项目不超过3项(含3项)不符合本标准的, 可进行复检, 复检后仍有1项不符合本标准要求的, 判该批为不合格产品。超过3项不符合本标准的, 不应复检, 判该批为不合格产品。

10 标签、标志和包装

10.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和其他相关的规定。含馅产品应标注馅含量。

10.2 包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.3 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。单件包装应完整，封口严密。包装箱应牢固、完整，外表清洁。

11 运输、贮存

11.1 运输

应符合 SB/T 10827—2012 中 7.1 的规定。

11.2 贮存

应符合 SB/T 10827—2012 中 7.2 的规定。

12 销售

应符合 SB/T 10825 中相关条款的规定。