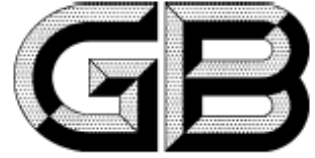


<붙임> 식품안전 국가표준 급속냉동 밀가루·쌀 및 조제식품(GB 19295-2021)



중화인민공화국 국가표준

GB 19295 - 2021

식품안전 국가표준 급속냉동 밀가루·쌀 및 조제식품

2021-09-07 발표

2022-03-07 실시

중화인민공화국 국가위생건강위원회
국가시장감독관리총국

발표

서 문

본 표준은 GB 19295—2011 <식품안전 국가표준 급속냉동 밀가루 및 쌀류 가공 식품>을 대체한다.

GB 19295—2011과 비교할 때 개정된 내용은 주로 다음과 같다.

- 표준 명칭 수정
- 적용 범위 수정
- 용어 및 정의 수정
- 관능 요구 수정
- 이화학적 지표 수정
- 오염물 제한량 수정
- 미코톡신 제한량 추가
- 미생물 제한량 수정
- 기타 요구 수정

식품안전 국가표준

급속냉동 밀가루·쌀 및 조제식품

1 범위

본 표준은 급속냉동 밀가루·쌀 및 급속냉동 조제식품에 적용되고 급속냉동 동물성 수산제품에는 적용되지 않는다.

2 용어 및 정의

2.1 급속냉동 밀가루·쌀 식품

밀가루, 쌀, 옥수수, 잡곡 등 한가지 또는 여러 가지 곡물 및 그 제품을 원료로 하고 동시에 소(馅料)/보조재를 배합하거나 가공, 성형 등을 거쳐 급속냉동 시킨 식품이다.

2.2 급속냉동 조제식품

곡물, 두류, 저류, 축·가금육류, 알류, 원유, 수산품, 과·채, 식용균류 등 한가지 또는 여러 가지 곡물 및 제품을 원료로 하고 동시에 소/보조재를 배합하거나 조제, 가공, 성형 등을 거쳐 급속냉동 시킨 식품이다.

2.3 생(生, 날것) 제품

동결 전 가열 완숙되지 않은 즉석 또는 非즉석 급속냉동 식품이다.

2.4 조리(익힌) 제품

동결 전 가열 조리 과정을 거친 즉석 또는 非즉석 급속냉동 식품이다.

3 기술 요구사항

3.1 원료 요구사항

원료는 모두 관련 표준 및 규정에 부합해야 한다.

3.2 관능 요구

관능 요구는 <표1>의 규정에 부합해야 한다.

<표1> 관능 요구

항목	지표	검사 방법
색과 광택	제품이 갖춰야 할 색과 광택이 있다.	흰색의 자기그릇에 적당량의 시약을 취하고 자연광선 아래에서 이물이 있는 지를 검사한다. 냄새를 맡아보고 온수로 입을 행군 다음 포장에 명시된 섭취 방법에 따라 조리하고 그 맛을 본다.
맛, 냄새	제품이 갖춰야 할 맛과 냄새가 있되 이취가 없다.	
상태	제품이 갖춰야 할 형태를 지니며 변형, 파손이 없고 표면에 서리가 없으며 외부와 내부에 모두 육안으로 관찰할 수 있는 이물이 없다.	

3.3 이화학 지표

3.3.1 동물성식품, 견과 및 씨앗류 식품을 소/보조료로 하고 유지의 조제를 거치거나 거치지 않은 급속냉동 밀가루·쌀 식품과 급속냉동 조제식품의 이화학 지표는 <표2>의 규정에 부합해야 한다.

<표2> 이화학 지표

항목	지표	검사 방법
과산화물가(지방으로 계산)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 오염물질 제한량

소가 들어있지 않은 급속냉동 제품의 납 제한량은 GB 2762의 곡물 및 곡물 제품의 규정에 부합되어야 한다.

소가 들어있는 급속냉동 밀가루·쌀 식품은 GB 2762 중 “소(재료)가 들어있는 밀가루·쌀” 제품의 규정에 부합해야 하고 기타 제품의 오염물질 제한량은 GB 2762 중의 해당 규정에 부합해야 한다.

3.5 미코톡신 제한량

미코톡신 제한량은 GB 2761의 해당 규정에 부합해야 한다.

3.6 미생물 제한량

3.6.1 병원균 제한량은 GB 29921 중 해당 부류 식품의 규정에 부합해야 한다.

3.6.2 즉석 생(生)제품과 즉석 조리 제품의 미생물 제한량은 <표3>의 규정에도 부합해야 한다.

<표3> 미생물 제한량

항목	샘플 채취 방안 ^a 및 제한량				검사 방법
	n	c	m	M	
균락총수/(CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
대장균군/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

^a샘플의 채취 및 처리는 GB 4789.1에 따라 진행한다.

3.7 식품첨가제

식품첨가제의 사용은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.

4 기타

4.1 표시

제품에 급속냉동, 생(生) 제조 또는 조리(완숙) 제조, 즉석 또는 非즉석 및 조리방법을 명확하게 표시해야 한다.

4.2 콜드체인 컨트롤

제품의 저장, 판매온도는 -18℃ 이하로 컨트롤하고 온도의 파동은 2℃ 이내로 컨트롤해야 한다.