

ICS 67.040
X 04
备案号: 46993—2014



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 11073—2013

速冻食品术语

Terms of quick-frozen food

2014-04-06 发布

2014-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

中华人民共和国国内贸易

行 业 标 准

速 冻 食 品 术 语

SB/T 11073—2013

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.gb168.cn

服务热线: 400-168-0010

010-68522006

2015年1月第一版

*

书号: 155066·2-28064

版权专有 侵权必究

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位为：福建安井食品股份有限公司、福建海壹食品饮料有限公司、福建森宝食品集团股份有限公司、杭州唯新食品有限公司、厦门市标准化研究院、河南双汇投资发展股份有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、祐康食品(杭州)有限公司、杭州小来大农业开发集团有限公司、深圳市福荫食品集团有限公司、郑州思念食品有限公司、佛山金城速冻食品有限公司、广东真美食品集团有限公司、北京中商华测商业标准咨询中心有限责任公司、潮州市质量技术监督局。

本标准主要起草人为：黄建联、李品周、许正金、吴红、柳飞、阮东娜、张文海、王玉芬、陈松、李政洪、洪凰、王英、王建永、杨金平、谢志新、彭玉玲、冼洁莹、陈楚锐、刘振宇、邱建华。

速冻食品术语

1 范围

本标准规定了速冻食品的通用术语、产品术语与定义。
本标准适用于速冻食品的生产、检验、物流和销售服务。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的引用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 19295—2011 食品安全国家标准 速冻面米制品

SB/T 10379—2012 速冻调制食品

3 通用术语

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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 及以下的冻结过程。

3.2

速冻食品 quick-frozen food

用速冻方法,采用冷链方式保持 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 或更低温度的包装食品。

3.3

最大冰结晶区 most ice crystal

食品中的水形成冰的一个温度区间(大部分食品是 $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ 到 $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$)。

3.4

热中心温度 thermal center temperature

产品(一个包装或单个食品)内部在冻结终了时最高的温度点。

3.5

冻结 freezing

食品中的水分,在低温条件下转变成冰点及以下温度的过程。

3.6

冻结点 freezing point

食品除去热量后,开始冻结的温度(系指在标准大气压下)。

3.7

有效冻结时间 effective freezing time

食品自起始温度至达到速冻要求的热中心温度所需的时间。

3.8

冷却 chilling

将食品降温至高于其冻结点某一指定温度的过程。