

ICS 67.050
X 04

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10699—2012

速冻食品生产管理规范

Criterion of producing management for quick-frozen foods

2012-03-15 发布

2012-06-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

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。

本标准主要起草单位：郑州思念食品有限公司、北京金路易速冻食品有限公司、郑州三全食品股份有限公司、祐康食品(杭州)有限公司、福建海壹食品饮料有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、佛山金城速冻食品有限公司、福清市质量计量检测所、中国商业联合会商业标准中心。

本标准主要起草人：王向阳、乔青云、朱红威、陈希、黄忠民、王英、陈凤祥、李品周、魏荣明、冼洁莹、孙美琼、刘振宇、张曦。

速冻食品生产管理规范

1 范围

本标准规定了速冻食品生产管理规范的术语和定义、总则、文件要求、原辅料及食品添加剂要求、厂房和设施、人员要求及管理、卫生管理、生产过程的关键控制、质量管理和标识的要求。

本标准适用于 3.3 产品的生产、检验、运输和售后服务。

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 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 14881 食品企业通用卫生标准

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤剂消毒剂卫生标准

GB/T 19001—2008 质量管理体系 要求

GB/T 25007 速冻食品生产 HACCP 应用准则

《食品召回管理规定》 国家质量监督检验检疫总局 第 98 号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

速冻 quick frozen

采用专用设备,将预处理的产品在低于 $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下的冻结方法。

注:“热中心”系指产品(一个包装或一种食品)内部在冻结过程终了时温度最高的一点。

3.2

冷链 cold chain

速冻食品从出厂、进入运输、贮存直至销售等环节完全处于规定低温条件下的物流环境。

3.3

速冻食品 quick-frozen foods

采用速冻的工艺生产,在冷链条件下进入销售市场的预包装食品。

4 总则

4.1 企业应建立有效的速冻食品生产管理体系,形成文件,加以实施和保持,并予以持续改进。

4.2 企业应确定速冻食品生产管理体系的范围。该范围应规定所涉及的产品或产品类别、生产场所。