

杭州专业仓储和配送麦当劳的冷链物流公司 恒温冷藏 测温冷冻

产品名称	杭州专业仓储和配送麦当劳的冷链物流公司 恒温冷藏 测温冷冻
公司名称	踏信冷链物流有限公司
价格	220.00/吨
规格参数	浙江冷链物流:服务好 冷冻冷藏产品:时效快 浙江杭州:质量高
公司地址	全国服务
联系电话	17280155564 17280155564

产品详情

踏信冷链物流公司承接全国各地牛肉、食品、乳品、奶油、水产品、电子产品、红酒、蔬菜、树苗、花卉、水果等冷藏车整车、零担运输业务，24小时服务热线：踏信冷藏物流有限公司注册地，可提供运输温度（20 ~-25 ）满足不同货物升降温度要求，现有冷藏车，棉被车，保温车80余辆，车辆类型齐全，有4.2、5.2、6.2、7.2、8.6、9.6、12.5、13.7、15米各类型号的冷藏车辆，公司所有冷藏运输车辆，全部采用国产进口原装制冷机组，经多年实际运行经验证实，该系列制冷机组具有高性能的可靠性，制冷量大，安全保护装置齐备，操作控制灵活方便，能充分满足各类货物的运输质量要求。货物全部由中国平安保险公司承保。业务遍布各大中小城市，在低温物流方面有丰富的经验，配有高低温临时周转冷库，同时加上全国各地的冷藏运输资源，可以为客户的产品流通全国。

随着预制菜行业的升温，相关的标准工作也有了新的进展。冷食君注意到，3月7日，新版《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295 2021）即将实施。

这是在原《食品安全国家标准 速冻面米制品》基础上修订而来，适用范围在速冻面米制品的基础上新增了速冻调制食品，意味着速冻调制食品将迎来食品安全国家标准。

目前速冻调制食品大多执行行业标准《SB/T 10379-2012 速冻调制食品》，以及一些企业标准。目前，SB/T 10379-2012仍是现行有效的，企业可以继续将SB/T 10379作为产品标准，但是由于食品安全国家标准的强制执行性，所有速冻调制食品和速冻面米制品都必须完全符合GB 19295-2021的规定。

新版GB19295和2011版相比，修改了哪些内容？企业又该注意哪些问题？

1适用范围

据《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》(GB 19295-2021)解读材料,《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》是对《食品安全国家标准 速冻面米制品》(GB 19295-2011)的修订。之所以会调整标准的适用范围,是因为在标准修订过程中,考虑到速冻调制食品的品种和消费量日益增多,其产品特点和食品安全风险管理要求与速冻面米制品类似,因此该标准将速冻调制食品纳入,但不包括速冻动物性水产制品。据了解,目前现行有效的速冻调制食品(SB/T10379-2012)是将动物性水产制品纳入调整范围的。而即将实施的《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》(GB 19295-2021),则不包括速冻动物性水产制品,速冻动物性水产制品按照《食品安全国家标准动物性水产制品》(GB 10136-2015)的规定执行。那么动物性水产制品企业具体该如何执行?对此相关企业关心的问题,记者和具有丰富食品生产监管实践经验的原山东省市场监管局食品生产监管处处长王玲进行了交流。她认为,GB 19295和GB 10136是食品安全标准,SB/T10379是推荐性标准,其性质不同。生产食品应当有执行标准,并按照标准组织生产,判定产品是否安全、合格。企业可以执行食品安全标准,也可以执行推荐性标准,或者制定企业标准,无论执行什么标准,生产的产品必须符合相关食品安全标准和明示的产品标准要求。因此,推荐性标准SB/T10379虽然调整动物性水产制品,但标准中安全指标引用的是GB 19295,新版GB 19295已明确不包括速冻动物性水产制品,所以生产速冻动物性水产制品不应当执行SB/T10379,应当执行GB 10136,或者制定严于食品安全标准的企业标准,作为组织生产和保证食品安全的依据。

2

术语与定义

本标准结合目前行业中的主要产品形式、一般原料组成和工艺流程,参考有关标准,提出了速冻调制食品的定义,并对速冻面米食品、生制品、熟制品的概念进行了修订。其中,速冻调制食品是指,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。

3

感官指标

感官指标中,将旧版标准中的“组织形态”和“杂质”结合,形成了新的检测项目“状态”。

理化指标

在理化指标方面，解读表示，通过对行业监测数据的分析，进一步明确过氧化值指标适用的产品，即以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的速冻面米食品和速冻调制食品。其中，经油脂调制的产品主要指油脂含量相对较高的油条、手抓饼、炒饭、炒面等。

另外，过氧化值的检测方法因适用范围的扩充，新版标准中修改为GB 5009.227。

下图为新版

下图为旧版

微生物限量

在微生物限量方面，解读表示，致病菌指标仍然按《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）执行（GB 29921-2013发布时已有说明）。此外，在原标准的基础上，增加了对即食生制品中菌落总数和大肠菌群的要求，修改了即食熟制品中大肠菌群的指标要求。

对于这个调整，王玲说，国家一直以来对于即食食品的监管都比较严格，速冻米面和速冻调制食品引入了即食和非即食的概念后，对即食类的提出了微生物限量明确要求。此外，对于即食生制品和即食熟制品的大肠菌群的采样方案及限量指标中，c从1变为2。这也是经过长期实践后，做出的更合理的调整。

下图为新版

下图为旧版

标识

在原标准的基础上，本标准要求产品标识增加“即食”、“非即食”的标注要求，以指导消费者食用前采用正确的方式。

在标识方面，对于速冻调制食品：产品标签上需要增加速冻、生制或熟制，即食或非即食，以及烹调加工方式的要求。

对于速冻面米制品：GB 19295-2011本来就已经有烹调加工方式的标示要求，这次标准更新，新增了“即食”或“非即食”的标示要求。

在产品检测方面，一旦实施了新的GB 19295-2021，产品检验，包括出厂检验和型式检验的项目和指标要求就要同步更新，企业也需要按照新规进行检测计划的更新，以免因为信息的不对称而出现问题。