



中华人民共和国国家标准

GB/T 41636—2022

易腐加工食品运输储藏品质特征 识别与控制技术规范

Technical specification for identification and control of quality characteristics of
perishable processed food during transportation and storage

2022-07-11 发布

2023-02-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 识别要求	2
6 控制要求	2
7 证实方法	2
附录 A (资料性) 易腐加工食品运输、储藏过程中的品质特征识别与控制方法示例	3
参考文献	6

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品质量控制与管理标准化技术委员会(SAC/TC 313)提出并归口。

本文件起草单位：中国标准化研究院、豆黄金食品有限公司、中标合信(北京)认证有限公司、安徽省阜阳市海泉粮油工业股份有限公司、河南省市场监督管理局、南京市食品药品监督检验院、江苏雨润肉食品有限公司、华南理工大学、合肥工业大学。

本文件主要起草人：李强、康德云、刘文、刘鹏、李臣、郭宏兵、李姝、戴岳、杨军、段敏、徐宝才、孙为正、董晔、郝佳、李新福、范晓然、张宏蕊、刘丽珍。

易腐加工食品运输储藏品质特征 识别与控制技术规范

1 范围

本文件规定了易腐加工食品在运输、储藏过程中的品质特征识别与控制的基本要求、识别要求、控制要求和证实方法。

本文件适用于易腐加工食品在运输、储藏过程中的品质特征识别与控制管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 22918 易腐食品控温运输技术要求

GB/T 30134 冷库管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

易腐加工食品 **perishable processed food**

水活度较高的易腐烂变质的加工食品。

3.2

加工食品品质特征 **quality characteristics of processed food**

加工食品的色、香、味、形、理化指标等。

4 基本要求

4.1 易腐加工食品在运输、储藏过程中的品质特征识别与控制的基本流程主要包括：

- 确定易腐加工食品在运输、储藏过程中的品质特征及识别方法；
- 明确易腐加工食品的品质特征的规范限或规范要求；
- 确定品质特征超出规范限或规范要求引起腐烂变质情形的可能性；
- 确定品质特征超出规范限或规范要求引起腐烂变质情形的严重性；
- 综合确定品质特征的等级；
- 依据品质特征的等级确定识别频率；
- 依据品质特征及其识别结果实施控制；
- 应持续改进、纠偏和记录结果。

4.2 应指定专人负责制定易腐加工食品在运输、储藏过程中的品质特征识别与控制方案。方案应至少包括品质特征、识别方法、规范限或规范要求、识别频率、控制措施、改进和纠偏以及结果记录要求。易