

ICS 67.230

CCS X 10

团 体 标 准

T/LYFIA 034-2022

预制菜加工技术规范

Technique specification for processing prepared
dishes

(征求意见稿)

2022-5-23 发布

2022-6-1 实施

临沂市食品工业协会发布

目次

前 言.....	II
1 范围	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 分类	2
5 原辅料.....	2
6 技术要求.....	3
7 生产加工过程卫生要求.....	5
8 检验规则.....	6
9 标签标志.....	6
10 包装、储存和运输.....	6
11 召回.....	7
参考文献.....	8

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。

本文件由临沂市食品工业协会提出、归口。

本文件起草单位：临沂市食品工业协会、临沂市农业科学院、临沂市农业农村局、临沂市工业与信息化局、临沂市市场监督管理局、临沂市检验检测中心、金锣肉制品集团有限公司、山东青果食品有限公司、山东先每投资集团有限公司、山东泉润食品有限公司、浙江大学山东（临沂）现代农业研究院、山东中捷检测技术有限公司。

本文件主要起草人：巩大勇、周绪元、庄会增、王沛增、公平、孟鼎、张永涛、顾召帅、赵莉、王子超、姚现琦、刘滕、宋丙国、李明、林青雨、齐英杰、张呈国、孙岩

预制菜加工技术规范

1 范围

本标准规定了预制菜的术语定义、分类、原辅料、技术要求、检验规则、标签标志、包装、储存、运输和召回。

本标准适用于临沂市行政区域预制菜加工。

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 191 包装储运图示标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数计数
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（ α ）芘的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28117 食品包装用多层共挤膜、袋
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令第 75 号）
食品召回管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜 prepared dishes

以一种或多种食品原辅料（包含谷物或豆类或薯类或玉米及其制品、畜禽肉和副产品及其制品、水产品及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、蛋及其制品、乳及乳制品、食用菌及其制品）配以调味料等辅料（含食品添加剂）。经预选、调制、成型、包装、速冻等工艺加工而成，并在冷链或常温条件下进行贮存、运输及销售的菜肴。

3.2

生制预制菜 raw prepared dishes

加工时未经加热熟制，食用时需要或不需要烹饪熟制的预制菜。

3.3

熟制预制菜 cooked prepared dishes

加工时经过加热熟制，食用时解冻或需经过简单加热烹饪处理即可食用的预制菜。

4 分类

根据食用方式分为：

- a) 即热预制菜；
- b) 即烹预制菜；
- c) 即配预制菜。

5 原辅料

5.1 畜禽肉

应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

5.2 动物性水产品

应符合 GB 2733 的规定。

5.3 蛋与蛋制品

应符合 GB 2749 的规定。

5.4 谷物、豆类和薯类

应符合 GB 2715 的规定。

5.5 蔬菜及其制品

应符合 GB 2761 和 GB 2762 的规定。

5.6 食用菌及其制品

应符合 GB 7096 的规定。

5.7 植物蛋白及其制品

应符合 GB 20371 的规定。

5.8 其他原辅料

水果、玉米等其他原辅料应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

6 技术要求

6.1 感官指标

预制菜感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 预制菜感官指标

项目	要求	检验方法
组织形态	具有该产品应有的形态	取样品置于清洁白瓷盘中，目测其形态和色泽，并用刀切开观察组织结构。再按包装上标明的食用方法进行加热或烹饪熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无杂质	

6.2 理化指标

6.2.1 生制预制菜理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 生制预制菜理化指标

项目	要求		检验方法
	动物性预制菜	非动物性预制菜	
过氧化值（以脂肪计）/ 畜禽肉	≤0.25	≤0.25（限于坚果类、	GB 5009.227

	水产干制品	≤0.6		
	火腿、腊肉、咸肉、香肠	≤0.5		
	腌腊禽制品	≤1.5		
挥发性盐基氮/(mg/100 g)	畜禽肉	≤15	—	GB 5009.228
	动物性水产品(不含干制品和腌渍制品)	≤30	—	
	腌制生食动物性水产品	≤25	—	
组胺/(mg/100 g)	高组胺鱼类	≤40	—	GB 5009.208
	其他海水鱼类	≤20	—	
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	腌渍蔬菜		≤20	GB 5009.33
注1:非动物性预制菜的过氧化值仅限于含有坚果类食品原料的产品。				
注2:高组胺鱼类指鲈鱼、鲶鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鳀鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。				

混合预制菜中的动物性食品和非动物性食品应分开检测,并按所占产品质量的比例进行换算,换算后的数值应分别符合动物性预制菜和非动物性预制菜的理化指标要求。

6.2.2 熟制预制菜理化指标应符合表3的规定。

表3 熟制预制菜理化指标

项目		要求		检验方法
		动物性预制菜	非动物性预制菜	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	火腿、腊肉、咸肉、香肠	≤0.5	≤0.25(限于坚果类、含油料包或油汤汁类)	GB 5009.227
	腌腊禽制品	≤1.5		
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)		≤30	≤20(限于腌渍蔬菜)	GB 5009.33

混合预制菜中的动物性食品和非动物性食品应分开检测,并按所占产品质量的比例进行换算,换算后的数值应分别符合动物性预制菜和非动物性预制菜的理化指标要求。

6.3 安全指标

6.3.1 污染物限量

6.3.1.1 预制菜污染物限量应符合GB 2762相应食品类别(名称)项下的限量要求。

6.3.1.2 其他无法明确归入GB 2762相应食品类别(名称)项下的预制菜污染物限量应符合表4的规定。

表4 预制菜污染物限量

项目	要求	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	1.0	GB 5009.12
铬(以Cr计)/(mg/kg)	1.0	GB 5009.123

总砷(以 As 计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	0.1	GB 5009.17
苯并(a)芘/(μ g/kg)	5.0	GB 5009.27
注：苯并(a)芘仅适用于采用烧烤、油炸或烟熏工艺加工的产品。		

6.3.2 微生物限量

6.3.2.1 熟制预制菜菌落总数限量应符合表 5 的规定。

样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

表 5 熟制预制菜菌落总数限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	<i>N</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 000	100 000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	100	GB 4789.3

6.3.2.2 熟制预制菜致病微生物限量应符合 GB 29921 及国家有关规定。

6.3.3 真菌毒素

应符合 GB 2761 及国家有关规定。

6.3.4 农药残留最大限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定。

6.4 食品添加剂

以调理肉制品、蔬菜制品、水产制品、水果制品为主的预制菜应符合 GB 2760 及国家有关规定。

6.5 其他指标

预制菜其他指标应符合表 6 的规定

表 6 预制菜其他指标

项目	要求	检验方法
固形物含量	符合产品标签上明示的固形物含量要求	GB/T 10786
净含量	符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定	JJF 1070
注：固形物含量仅适用于含有汤汁的产品。		

7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次、同一品种的产品为一批。

8.2 抽样

随机抽样，在同一批次产品中随机抽取不少于 1000g 的样品，不少于 10 个最小包装，分为两份，一份检验，一份留样。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 每批产品出厂前，应经生产企业质量检验部门检验合格后方可出厂。

8.3.1.2 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、固形物、过氧化值，熟制预制菜还应检验菌落总数、大肠菌群。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 正常生产每 6 个月进行一次型式检验。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 原料或生产工艺有较大改变；
- c) 季节性生产或停产半年后恢复生产；
- d) 更换设备后恢复生产；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异；
- f) 国家食品质量监督机构提出要求。

8.3.2.2 型式检验项目包括第 6 章中的所有项目。

8.4 判定

8.4.1 出厂检验

8.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准规定，判定该批产品为合格品。

8.4.1.2 出厂检验项目有 1 项不符合本标准规定，则判定该批产品为不合格品。

8.4.2 型式检验

8.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定，判定该批产品为合格品。

8.4.2.2 型式检验项目中有 1 项不符合本标准规定，则判定该批产品为不合格品。

9 标签标志

9.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明产品类别和食用方法，混合预制菜产品还应标明动物性食品原料和非动物性食品原料的比例。

9.2 产品包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 包装、储存和运输

10.1 包装

10.1.1 产品包装材料和容器应符合 GB 9683、GB/T 28117、GB/T 28118、GB/T 30768 等相关国家标准或行业标准的规定。

10.1.2 产品销售包装应完整、严密、无破损、不易散包。不经包装产品不得销售。

10.2 储存和运输

10.2.1 产品不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混合储存和运输。

10.2.2 速冻预制菜应在不高于-18℃条件下进行储存和运输，环境温度波动控制在2℃以内。

10.2.3 冷藏预制菜应在0℃~4℃条件下进行储存和运输。

10.2.4 常温预制菜应避免在高温环境下进行储存和运输。

11 召回

产品的召回应按《食品召回管理办法》执行。

参考文献

- [1] GB 2730—2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品
 - [2] GB 19295—2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
 - [3] GB 19136—2015 食品安全国家标准 动物性水产制品
 - [4] SB/T 10379—2012 速冻调制食品
 - [5] SB/T 10648—2012 冷藏调制食品
 - [6] SB/T 10412—2007 速冻面米食品
 - [7] SB/T 10482—2008 预制肉类食品质量安全要求
 - [8] T/CNFIA 115—2019 预制包装菜肴
-

ICS 号

中国标准文献分类号

关键词：预制菜、加工规范
