

广东省冷链协会

Guangdong Cold Chain Association

关于调整《中央厨房食材冷链温度控制 规范》团体标准名称的函

各有关单位：

为了进一步推动广东预制菜产业高质量发展，根据预制菜生产标准化、市场规范化、对接无缝化的要求，突出预制菜产业链中，冷链温度控制和各环节无缝衔接对预制菜口味还原的重要性；使所制定的标准能够更专业，更有针对性，更贴近实际指导预制菜的生产，经与业内有关专家沟通商讨，现决定将原立项团体标准名称《中央厨房食材冷链温度控制规范》调整为《预制菜冷链温度控制规范》。请各参与起草单位要严把质量关，确保标准的通用性、适用性和先进性，切实做好标准制定各项工作。

专此函达。

