

浙 江 省 地 方 标 准

DB33/T XXXX—XXXX

餐饮计量规范

Catering measurement specification

(报批稿)

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施



# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 计量管理 .....	2
5 计量器具配备与使用 .....	2
6 称量 .....	3
7 菜单标注 .....	3
8 计量单位 .....	4
附录 A（资料性） 餐饮经营单位计量器具台账样式 .....	5
附录 B（规范性） 主料、生料的允许短缺量要求 .....	6
附录 C（规范性） 鲜活水产品、水发物的允许短缺量要求 .....	7

## 前 言

本标准按照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。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由浙江省市场监督管理局提出、归口并组织实施。

本标准起草单位：杭州市萧山区质量计量监测中心、浙江机电职业技术学院、中国计量大学、浙江省餐饮行业协会、杭州饮食服务集团有限公司、杭州新白鹿餐饮管理有限公司、杭州名人名家餐饮投资有限公司、金华市盛新酒店管理有限公司金华大饭店分公司。

本标准主要起草人：陈洁琼、何隽、毛文琳、吴国伟、钱锡宏、张静、周文源、罗峻、陈巧红。

# 餐饮计量规范

## 1 范围

本标准规定了餐饮计量规范的术语与定语、计量管理、计量器具、称量、菜单标识、计量单位等要求。

本标准适用于餐饮经营单位在经营过程中的计量控制。

## 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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

JJF 1647—2017 零售商品称重计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**主料** main ingredients

菜肴中质量或价格比例占主要成分的原料。

注：常用的主料包括肉类、水产类、禽类、干货类、蔬菜类等。

### 3.2

**生料** raw ingredients

未经烹饪加工的烹饪用原料。

### 3.3

**熟料** cooked ingredients

经烹调加工制熟后可直接食用的主料。

### 3.4

**称量** metage

固、液体物质量值和容积值的测量。

### 3.5

**净含量** net quantity

除去包装容器和其他包装材料后内装商品的量。

[来源：JJF 1070—2005，3.1.4]

### 3.6

**允许短缺量** tolerable inadequate

生料或熟料的标注净含量与其实际含量之差的允许量值。

## 4 计量管理

4.1 应根据本单位实际，建立健全计量管理制度，制度内容至少应包括：

- 计量管理人员岗位职责；
- 计量器具量值溯源制度；
- 计量器具日常维护制度、报废更新制度；
- 进货计量验收制度；
- 菜肴、酒类、饮料和其他商品的有关计量规定。

4.2 应公开诚信计量承诺、计量投诉处理程序等，确保所经营的菜肴、酒类、饮料和其他商品计量准确、可靠，自觉接受消费者、社会的监督。

4.3 应配备专（兼）职计量管理人员，负责本单位的计量管理工作。

## 5 计量器具配备与使用

### 5.1 配备

5.1.1 按容积量值进行贸易结算的酒类、饮料应配备符合相应要求的量器，其最大允许误差、刻度标记和标称容量应满足以下要求：

- 当标称容量小于 1L(升)时，最大允许误差为其标称容量的 3%；
- 当标称容量等于或大于 1L(升)时，最大允许误差为其标称容量的 2%；
- 刻度标记为长度大于 15 mm、线宽为 1 mm 的一条水平线，距离容器的上边沿至少 20 mm，并在刻线右边标注相应的容量值、额定容量值和单位符号 L(升)等。

5.1.2 按质量量值进行贸易结算的主料、生料和其他食品应配备Ⅲ级及以上衡器。

5.1.3 按菜肴投料标准进行计量称重的主料、生料和其他食品应配备Ⅲ级及以上的衡器。

5.1.4 按 5.1.2 和 5.1.3 条配备的衡器，应符合 JJF 1647—2017 中 4.3 条及表 3 的要求。

### 5.2 量值溯源

5.2.1 应制定计量器具量值溯源计划，其溯源周期、方式可按照餐饮经营单位实际情况，结合相应的计量技术文件确定。

5.2.2 对列入国家实施强制检定管理的在用计量器具，应登记造册（样式可参照附录 A），向当地县（区、市）级市场监督管理部门备案，并向其指定的法定计量检定机构申请周期检定。不应使用未经检定、经检定不合格或超检定周期的计量器具。

5.2.3 对未列入国家实施强制管理目录内的在用计量器具，可委托具备开展计量检定或校准资质的计量技术机构进行检定或校准。

### 5.3 维护/维修

计量器具维护/维修一般包括下列内容：

- 应按照管理制度对计量器具进行存放、维护、维修、报废，并做好有关记录；
- 宜按照管理制度定期对在用计量器具的计量特性进行核查，并做好核查记录，核查项目和频次可由餐饮经营单位根据实际使用情况自行确定；核查结果异常的，应当及时排查原因，对涉及计量性能异常的，应重新经检定或校准，确认合格或符合要求后方可重新投入使用；
- 宜按照管理制度对计量器具进行更新，对性能不稳定、示值不准确、故障率高的计量器具应及时更新，保证在用计量器具量值的准确可靠。

## 5.4 台账和档案

### 5.4.1 应建立计量器具管理台账，样式见附录 A。台账一般包括下列内容：

- 计量器具名称；
- 型号规格；
- 不确定度/准确度等级/最大允许误差；
- 测量范围；
- 生产厂家；
- 出厂编号；
- 管理编号；
- 检定周期/校准间隔；
- 检定/校准日期；
- 有效期；
- 状态。

### 5.4.2 应建立计量器具档案，包括下列内容：

- 使用说明书；
- 出厂合格证书；
- 连续周期的检定/校准证书及计量符合性确认记录；
- 维护保养记录；
- 维修记录。

## 6 称量

6.1 按质量量值进行贸易结算的主料、生料等，应按净含量称量方式进行，不得将包装、捆扎物计入量值，不得估量；对鲜活水产品、水发物称量时，应使用滤水网箱（袋）沥水后称量，称量操作过程和称量结果应明示。

6.2 菜肴主料、生料应按照菜单（谱）规定的投料要求经衡器称量后方可进入制作程序。

6.3 本标准 6.1、6.2 条规定的主料、生料量值允许短缺量应不超过附录 B 的规定；鲜活水产品、水发物的量值允许短缺量应不超过附录 C 的规定。

6.4 对酒类、饮料等液体食品测量时，应去除泡沫部分，并以量器刻度标记为实际量值。

## 7 菜单标注

### 7.1 菜单（谱）、样品菜标注内容应包括：

- 菜肴或食品名称；
- 菜肴主要生料或熟料的净含量；
- 计量单位。

注：热菜标注主料（主要生料）的净含量，冷菜标注主料（主要熟料）的净含量；标注为大、中、小盘（份）的，应同时标注净含量。

### 7.2 酒类、饮料标注内容应包括：

- 食品名称；
- 净含量；
- 计量单位。

注：标注为大、中、小杯的，应同时标注净含量。

## 8 计量单位

- 8.1 质量计量单位名称采用千克（公斤）、克，单位符号采用kg、g。
- 8.2 体积计量单位名称采用升、毫升，单位符号采用L（l）、mL（ml）。

## 附录 A

(资料性)

## 餐饮经营单位计量器具台账样式

餐饮经营单位计量器具台账的样式见表A.1。

表A.1 餐饮经营单位计量器具台账样式

使用单位：

填表人：

序号	计量器具名称	型号规格	不确定度/准确度等级/最大允许误差	测量范围	生产厂家	出厂编号	管理编号	启用日期	保管人员	检定周期/校准间隔	检定/校准日期	有效期	状态(合格/准用/停用)

## 附录 B

(规范性)

## 主料、生料的允许短缺量要求

主料、生料的允许短缺量要求见表B.1。

表B.1 主料、生料的允许短缺量要求

主料、生料价格档次	称重范围	允许短缺量
$P \leq 6$ 元/kg	$m \leq 1$ kg	20 g
	$1 \text{ kg} < m \leq 2$ kg	40 g
	$2 \text{ kg} < m \leq 4$ kg	80 g
	$4 \text{ kg} < m \leq 25$ kg	100 g
$6 \text{ 元/kg} < P \leq 30 \text{ 元/kg}$	$m \leq 2.5$ kg	5 g
	$2.5 \text{ kg} < m \leq 10$ kg	10 g
	$10 \text{ kg} < m \leq 15$ kg	15 g
$30 \text{ 元/kg} < P \leq 100 \text{ 元/kg}$	$m \leq 1$ kg	2 g
	$1 \text{ kg} < m \leq 4$ kg	4 g
	$4 \text{ kg} < m \leq 6$ kg	6 g
$P > 100$ 元/kg	$m \leq 500$ g	1 g
	$500 \text{ g} < m \leq 2$ kg	2 g
	$2 \text{ kg} < m \leq 5$ kg	3 g
注：P代表商品销售价格，m代表商品称重质量。		

## 附录 C

(规范性)

## 鲜活水产品、水发物的允许短缺量要求

鲜活水产品、水发物的允许短缺量要求见表C.1。

表C.1 鲜活水产品、水发物的允许短缺量要求

价格档次	称重范围	允许短缺量
$P \leq 30$ 元/kg	$m \leq 500$ g	10 g
	$500 \text{ g} < m \leq 2$ kg	15 g
	$2 \text{ kg} < m \leq 5$ kg	30 g
$30 \text{ 元/kg} < P \leq 100$ 元/kg	$m \leq 500$ g	5 g
	$500 \text{ g} < m \leq 2$ kg	10 g
	$2 \text{ kg} < m \leq 5$ kg	20 g
$P > 100$ 元/kg	$m \leq 2$ kg	5 g
	$2 \text{ kg} < m \leq 5$ kg	10 g
注：P代表商品销售价格；m代表商品称重质量，在对鲜活水产品、水发物称量时，应扣除其皮重，并使用滤水网箱（袋）称重。		