ICS 67.020
CCS X 10

T/GDIFST

团　　体　　标　　准

T/GDIFST 006.1-2022

预制菜　术语和分类方法

Premade Cuisine—Terms and Classification

2022-08-30 发布　　2022-10-20 实施

广东省食品学会　发布

全国团体标准信息平台

目 次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 产品术语 1
4 加工术语 1
5 贮运术语 2
6 使用和食用方式术语 3
7 分类原则 3
8 分类方法 3
附录 A （资料性）分类依据和逻辑关系 5
参考文献 6

GDIFST
全国团体标准信息平台

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。

本文件由广东省食品学会提出并归口。

本文件起草单位：广州酒家集团利口福食品有限公司、北大荒泰华有机食品股份有限公司、广东科贸职业学院、广州卓诚食品科技有限公司、广东爱健康生物科技有限公司、广东恒兴集团有限公司、海信冰箱有限公司、广东蓬盛味业有限公司、广州市番禺质量技术监督检测所、珠海市食品药品（医疗器械）审评认证中心、中检技术服务（深圳）有限公司、华南理工大学、广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、广东海洋大学、仲恺农业工程学院、顺德职业技术学院、中国水产科学研究院南海水产研究所。

本文件主要起草人：吕义忠、周雪松、彭红梅、梅灿辉、李汴生、阮征、方嘉沁、马杰、程学勋、周海燕、温永森、陈康健、王海燕、王磊、谢财喜、王琴、姜崇斌、徐玉娟、钟赛意、白卫东、陈燕舞、幸芳、刘倩娉、杨贤庆、蔡任阳、胡郁汉、周新华、杨金平、王娟、高文宏。

本文件为首次发布。

GDIFST

预制菜 术语和分类方法

1 范围

本文件界定了预制菜的产品术语、加工术语、贮运术语、使用和食用方式术语，给出了预制菜分类原则和分类方法。

本文件适用于预制菜生产加工企业（食品生产企业、中央厨房、集体用餐配送单位）的生产、加工、经营和管理及有关领域。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 产品术语

3.1

预制菜 premade cuisine

以食用农产品及其制品为主要原料，添加或不添加调味料等辅料，经净化、切分、调味、烹饪/熟制、包装、杀菌等全部或部分工序及不同工序顺序的预制处理并在一定条件下贮运，可即食和非即食的菜肴等食品，包括预制菜品、预制汤羹、预制餐食。

［来源：QB/T 5471-2020，3.1，有修改］

3.2

预制菜品 prepared dishes

固体类（可带汤汁）预制菜，包括预处理的菜品原料、达到可食熟度和非可食熟度的菜肴。

3.3

预制汤羹 prepared soups

汤状、流态状或膏状类预制菜，包括预处理的汤料包和汤羹制品。

3.4

预制餐食 prepared meals

由粮食类（及其制品）和各类菜品混合制成的预制菜，包括未熟化和熟化的制品。

4 加工术语

4.1

预制 preparing, pre-processing

为方便烹饪或食用，对菜肴等食品原料进行的净化、切分、调味、烹饪/熟制、包装和杀菌（或杀菌和包装）等全部或部分加工处理。

4.2

净化 cleaning, decontaminating

清除原料中夹带的杂质和原料表面的污物及非食用部分所采取的挑选、整理、清洗、分级等的各种方法或工序。对制成的产品，部分经杀菌处理达到即食食品要求的产品可供直接食用。

［来源：GB/T 15091-1994，4.1，QB/T 5218-2018，5.1.2，有修改］

4.3

切分 cutting, slicing, chopping

根据原料的种类和产品要求，将原料切成块（片、条、丁等）状或将原料按不同部位，去皮、去骨分割成块（片、条、丁等）状的加工方法或工序。对制成的产品，部分经杀菌处理达到即食食品要求的产品可供直接食用。

［来源：GB/T 19480-2009，2.3.6、4.7，QB/T 5218-2018，5.1.3，有修改］

4.4

调味 flavouring, seasoning

按照一定的比例和要求添加调味料、食品添加剂等辅料，使原料具有不同味道的操作工艺，可盐腌、糖渍、酸渍等，部分经杀菌处理达到即食食品要求的产品可供直接食用。

［来源：GB/T 19480-2009，4.2和SB/T 10946-2012，3.9，有修改］

4.5

可食熟度 cooking degree ready to eat

经烹饪熟化达到该产品可食用的烹饪熟度，可直接食用或复热至适宜温度食用。

4.6

非可食熟度 cooking degree not ready to eat

经一定程度的烹饪熟化，尚未达到该产品可食用的烹饪熟度，需继续烹饪至适宜熟度方可食用。

4.7

预包装 prepackage

预先定量包装或者制作在包装材料和容器中，以防止在贮运或配送过程中外界物质的接触和污染。

［来源：中华人民共和国食品安全法，第一百五十条，有修改］

4.8

非预包装 non-prepackage

未经预包装的散装和销售前的简易包装。

4.9

商业无菌 commercial sterility

经过适度杀菌后，不含有致病性微生物，也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物的状态。

［来源：GB/T 15091-1994，4.51.2，有修改］

4.10

非商业无菌 non-commercial sterility

经适当的灭菌处理，仍残留小部分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽孢的状态。

5 贮运术语

5.1

保温贮运 warm temperature storage and transportation

烹饪后采取一定措施维持产品温度，使中心温度保持在60℃以上，满足热链贮运要求。

注：从加工熟制后到使用前时限不超过4小时。

［来源：GB 31641-2016，2.15，有修改］

5.2

常温贮运 room temperature storage and transportation

烹饪后产品在室温条件下贮运。

5.3

冷却贮运 cold storage and transportation

采用冷却工艺，使产品中心温度降到并保持在10℃以下、冻结点以上条件下贮运。

［来源：QB/T 5471-2020，3.5，有修改］

5.4

冻结贮运 frozen storage and transportation

采用快速冷冻工艺，使产品中心温度降到-18℃（含-18℃）以下，并在≤-18℃条件下贮存，在≤-12℃条件下运输。

［来源：QB/T 5471-2020，3.4，有修改］

6 使用和食用方式术语

6.1

即食生食产品 ready to eat raw products

经过必要的预处理，满足即食要求可直接食用的生制产品。

6.2

即食熟食产品 ready to eat cooked products

经过必要的预加工，满足即食要求可直接食用的熟制产品，包括直接食用或复热至适宜温度后食用的产品。

6.3

即烹（即用）产品 ready to cook (ready to use) prepared products

已经预处理，可直接用于烹饪或组合后烹饪的生制产品。

6.4

即热（续烹）产品 ready to heat (ready to continuing cook) prepared products

已经过一定程度的烹饪加工，食用前需进一步加热烹饪熟化的产品。

7 分类原则

预制菜根据产品形式、主要原料、预制、贮运、使用和食用方式进行分类，分类依据和逻辑见附录A。

8 分类方法

预制菜产品分类方法见表1。

表1 预制菜产品分类方法

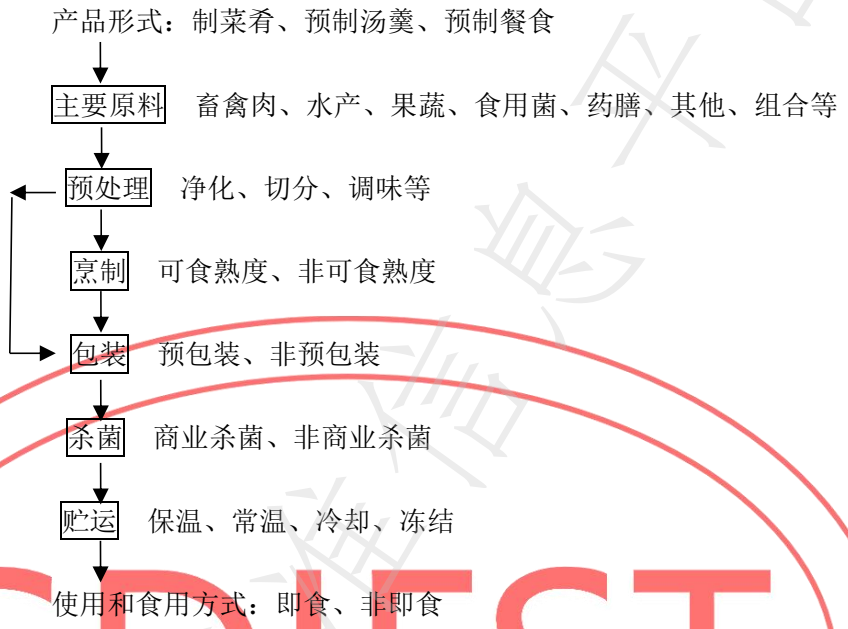
一级	二级	三级	举例
产品形式	预制菜肴	——	佛跳墙、酸菜鱼、素炒什锦
	预制汤羹	——	花旗参竹丝鸡汤、鸡蛋玉米羹、陈皮红豆沙
	预制餐食	——	蛋炒饭、炒米粉、包子、饺子
主要原料	畜禽肉类	畜肉	羊肉串、牛肉丸
		禽肉	卤鹅、盐焗鸡
	水产类	水产动物	风味烤鱼、甜虾刺身
		水产植物	凉拌海带丝、香辣裙带菜
	果蔬类	水果	水果沙拉、鲜切水果
		蔬菜	素炒什锦、素炒三丝

表 1　预制菜产品分类方法（续）

一级	二级	三级	举例
	食用菌类	——	菌菇类汤料、鲜炖银耳汤
	药膳类（食药同源）	——	五指毛桃茯苓汤、胖大海炖雪梨
	其他类	——	鲜炖燕窝
	组合类	——	佛跳墙、盆菜
预制	预处理	净化	玉米粒、各类净菜
		切分	肉块/片/丝/粒、果蔬块/片/条/丁
		调味	酱腌排骨、麻辣牛肉片
	烹饪/熟制	可食熟度	梅菜扣肉、胡椒猪肚鸡
		非可食熟度	蒜香骨半成品、烤鱼半成品
	包装	预包装	密封铝盘装盆菜、鸡汤罐头、密封盒装米饭
		非预包装	简易包装炒菜和盒饭、大包装菜肴半成品
	杀菌	商业无菌	茄汁沙丁鱼罐头、咖喱牛肉软罐头
		非商业无菌	冷藏盐焗鸡、鲜炖燕窝等
贮运	保温贮运	——	热链盒饭
	常温贮运	——	红烧牛肉罐头、咖喱鸡肉软罐头
	冷却贮运	——	冷藏菜肴、冷链餐食、冷藏鲜切果蔬
	冻结贮运	——	冷冻猪肚鸡、速冻饺子
使用和食用方式	即食	生食	盒装色拉菜、软包装鱼生
		熟食	复合薄膜袋装牛肉、豆豉鲮鱼罐头
	非即食	即烹（即用）	净菜、调味原料、速冻饺子
		即热（续烹）	烤鱼半成品、蒸制排骨半成品

GDIFST
全国团体标准信息平台

附　录　A
（资料性）
分类依据和逻辑关系



说明：分类主要依据工序和工艺流程；对不同产品的预制加工，上述工艺流程中的工序可能会省略、增加或部分颠倒，如可先杀菌后（无菌）包装。

GDIFST
全国团体标准信息平台

参考文献

[1] GB 15091-1994　食品工业基本术语
[2] GB/T 15171-1994　软包装件密封性能试验方法
[3] GB/T 19480-2009　肉与肉制品术语
[4] GB 31641-2016　食品安全国家标准 航空食品卫生规范
[5] QB/T 5218-2018　罐藏食品工业术语
[6] QB/T 5471-2020　方便菜肴
[7] SB/T 10946-2012　川菜烹饪工艺

全国团体标准信息平台
GDIFST