ICS 67.040
CCS X 10

T/GDIFST

团 体 标 准

T/GDIFST 006.2—2022

预制菜 质量安全通用要求

Premade Cuisine—General Requirements for Quality Safety

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　术语和定义……1
4　要求……1
4.1　原料要求……1
4.2　原料贮藏和投料要求……2
4.3　加工工艺要求……2
4.4　感官要求……2
4.5　理化指标……2
4.6　食品安全要求……2
4.7　净含量……3
4.8　包装及标签要求……3
4.9　贮运要求……3
4.10　保质期要求……3
5　生产加工过程的卫生要求……3
附录A（资料性）　预制菜的包装材质分类与应用……4
A.1　预制菜的包装材质分类与应用……4
A.2　包装材质缩略语说明……7

GDIFST

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及归口。

本文件起草单位：北大荒泰华有机食品股份有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、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、广东科贸职业学院、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：孙鹏、吕义忠、幸芳、阮征、刘倩娉、李汴生、彭红梅、梅灿辉、杨宏翔、王勇、周海燕、石金明、陈升、吴巨贤、王海燕、王磊、谢财喜、王琴、姜崇斌、徐玉娟、杨贤庆、蔡任阳、刘寿春、白卫东、陈燕舞、杨金平、王娟、高文宏。

本文件为首次发布。

GDIFST
全国团体标准信息平台

预制菜 质量安全通用要求

1 范围

本文件规定了预制菜的术语和定义、要求及生产加工过程的卫生要求。

本文件适用于预制菜的生产、加工、贮运和经营。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
GB 31650 食品中兽药最大残留限量
GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/GDIFST 006.1 预制菜 术语和分类

3 术语和定义

T/GDIFST 006.1界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 食用农产品应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。
4.1.2 鲜（冻）畜、禽产品应符合GB 2707、GB 31650的要求。
4.1.3 鲜、冻动物性水产品应符合GB 2733的要求。

4.1.4　食品添加剂应符合相应食品安全国家标准的要求。食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

4.1.5　生活饮用水应符合GB 5749的要求。

4.1.6　其他所使用原料应符合相应食品安全标准的要求。

4.2　原料贮藏和投料要求

4.2.1　原料贮藏有贮藏条件要求（如温度等）的按相关要求执行，冻藏原料按照相关技术规范解冻。

4.2.2　原料应选用在保质期内并符合相关品质要求。

4.2.3　经预处理的原料应在规定时间内使用完毕。

4.2.4　使用和投料时，应详尽、准确，并如实记录原料的来源、生产加工日期、保质期（有保质期的原料）和投料日期、投料数量。

4.3　加工工艺要求

4.3.1　应根据原料特性选取合理的加工工艺流程以及合适的预处理、烹饪/熟制、包装、杀菌、贮运等工艺。

4.3.2　加工宜尽可能采用先进技术或设备，以最大程度保留原料的营养成分、满足即食或非即食食品的安全卫生要求、满足消费者感官品质需求。

4.4　感官要求

应符合表1的规定。

表1　感官要求

项　目	要　求
色泽	具有该产品应有的色泽。
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味。
组织形态	具有该产品应有的组织形态，形态包装良好。
杂质	外表和内部均无肉眼可见外来杂质。
具体产品应根据产品特性制定细化的感官指标和要求。	

4.5　理化指标

应符合相应产品执行标准的规定，具体产品应制定能反映产品特性的理化指标。

4.6　食品安全要求

4.6.1　污染物指标

应符合GB 2762中的相应规定，组合产品可按照配方确定污染物加成指标。

4.6.2　真菌毒素限量

应符合GB 2761中的相应规定。

4.6.3　微生物限量

4.6.3.1　达到商业无菌要求的产品应符合商业无菌的要求。

4.6.3.2　即食产品中预包装食品的致病菌限量应符合GB 29921中相应类属食品的要求，即食产品中散装装食品的致病菌限量应符合GB 31607的要求。

4.6.3.3　其他微生物指标应符合相应产品执行标准的规定。

4.7 净含量

应符合JJF 1070规定。

4.8 包装及标签要求

4.8.1 包装材料应符合相应的食品安全国家标准要求的规定。

4.8.2 密封包装应完整，封口严密、牢固，无破损，不应有渗漏现象。

4.8.3 应根据产品特点合理选择包装工艺，包装材料应阻隔性优良，保证产品应有的品质，并对产品形态较好的防护作用。

4.8.4 包装容器宜有足够的强度，与产品蒸煮或复热用的托盘、衬盒等容器，应能维持食品熟化或复热的耐温特性，不准许严重变形。

4.8.5 主要包装材质分类与应用原则见附录A。

4.8.6 预包装食品标签应符合GB 7718、GB 28050的有关规定。非预包装食品，包装或容器上标签标注至少但不限于以下内容：食品名称、制作单位信息、加工时间、保存条件、保存期限或食用时限、食用方法等信息。

4.9 贮运要求

4.9.1 在保证产品质量、外观、形态的情况下，根据不同预制菜的特性选择不同的贮存要求，并应符合食品安全国家标准要求的规定。

4.9.2 即食预制菜根据不同的杀菌方式，宜采用保温、常温、冷却等方式贮运，非即食预制菜宜采用冷却、冻结等方式贮运。

4.9.3 保温贮运应保证产品在60℃以上贮运；常温贮运应在室温条件下贮运；冷却贮运通常应保证产品温度在10℃以下、冻结点以上贮运；冻结贮运应保证产品温度在-12℃以下贮运。

4.9.4 运输工具应洁净卫生，运输过程应防止日晒雨淋、交叉污染、重压及剧烈震动，其产品堆放高度不超过10层，装卸时应轻装轻卸，严禁摔撞。

4.9.5 配送过程应在规定的贮运温度下完成。

4.10 保质期要求

应符合表2的规定。

表2 保质期要求

贮运条件	杀菌方式	保质期
保温贮运	----	不超过4小时
常温贮运	商业无菌	不少于6个月
	非商业无菌	根据原料、预制、贮运条件等确定
冷却贮运	----	根据原料、预制、贮运条件等确定
冻结贮运	----	根据原料、预制、贮运条件等确定

5 生产加工过程的卫生要求

食品生产企业应符合GB 14881及相应类别产品卫生规范的规定，中央厨房、集体用餐配送单位应符合GB 31654的规定，即食鲜切果蔬类应符合GB 31652的规定。

附录A
（资 料 性）
预制菜的包装材质分类与应用

A.1 预制菜的包装材质分类与应用

见表A.1。

表A.1 预制菜的包装材质分类与应用

预制菜类别	材质结构	结构层数/特征	包装特点
禽、畜肉类	BOPP/AL	三层	不透明、超高阻隔、耐蒸煮、可微波
	ALO_X-BOPET	三层	不透明、超高阻隔
	SiO_X-BOPET	三层	不透明、超高阻隔
	SiO_X-BOPA	三层	不透明、超高阻隔
	BOPA	二层	不透明、超高阻隔
	PET/PVDC/PE	三层	透明、普通阻隔
	PET/PVDC/离子聚合物	三层	透明、普通阻隔
	镀锡（铬）薄钢板/镀锡铁薄板/铝合金薄板	两片罐/三片罐	密封性好、不易破损
	PAPER/PE、PE/PAPER/PE、PAPER/PP、PP/PAPER/PP	未拉伸膜、树脂类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/BOPP、PAPER/BOPET	双向拉伸膜类纸复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/BOPP/PE	双向拉伸膜类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/VM-BOPP、PAPER/VM-BOPET	真空镀铝双向拉伸膜类纸复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/VM-BOPP/PE、PAPER/VM-BOPET/PE	真空镀铝双向拉伸膜类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
水产动物类	PA/RCPP	二层	透明、普通阻隔、耐蒸煮、可微波
	RCPP/PVDC/RCPP	三层	透明、高阻隔、耐蒸煮、可微波
	镀锡（铬）薄钢板/镀锡铁薄板/铝合金薄板	两片罐/三片罐	密封性好、不易破损
	PAPER/PE、PE/PAPER/PE、PAPER/PP、PP/PAPER/PP	未拉伸膜、树脂类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/BOPP、PAPER/BOPET	双向拉伸膜类纸复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/BOPP/PE	双向拉伸膜类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/VM-BOPP、PAPER/VM-BOPET	真空镀铝双向拉伸膜类纸复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/VM-BOPP/PE、PAPER/VM-BOPET/PE	真空镀铝双向拉伸膜类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔

GDIFST

表A.1　预制菜的包装材质分类与应用（续）

预制菜类别	材质结构	结构层数/特征	包装特点
水产植物类	PA/RCPP	二层	透明、普通阻隔、耐蒸煮、可微波
	RCPP/PVDC/RCPP	三层	透明、高阻隔、耐蒸煮、可微波
	镀锡（铬）薄钢板/镀锡铁薄板/铝合金薄板	两片罐/三片罐	密封性好、不易破损
	PAPER/PE、PE/PAPER/PE、PAPER/PP、PP/PAPER/PP	未拉伸膜、树脂类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/BOPP、PAPER/BOPET	双向拉伸膜类纸复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/BOPP/PE	双向拉伸膜类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/VM-BOPP、PAPER/VM-BOPET	真空镀铝双向拉伸膜类纸复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/VM-BOPP/PE、PAPER/VM-BOPET/PE	真空镀铝双向拉伸膜类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
水果类	BOPP/PE	二层	透明、普通阻隔
	PVC/PE	二层	透明、普通阻隔
	镀锡（铬）薄钢板/镀锡铁薄板/铝合金薄板	两片罐/三片罐	密封性好、不易破损
	PAPER/PE、PE/PAPER/PE、PAPER/PP、PP/PAPER/PP	未拉伸膜、树脂类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/BOPP、PAPER/BOPET	双向拉伸膜类纸复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/BOPP/PE	双向拉伸膜类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/VM-BOPP、PAPER/VM-BOPET	真空镀铝双向拉伸膜类纸复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/VM-BOPP/PE、PAPER/VM-BOPET/PE	真空镀铝双向拉伸膜类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
蔬菜类	BOPP/PE	二层	透明、普通阻隔
	PVC/PE	二层	透明、普通阻隔
	镀锡（铬）薄钢板/镀锡铁薄板/铝合金薄板	两片罐/三片罐	密封性好、不易破损
	PAPER/PE、PE/PAPER/PE、PAPER/PP、PP/PAPER/PP	未拉伸膜、树脂类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/BOPP、PAPER/BOPET	双向拉伸膜类纸复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/BOPP/PE	双向拉伸膜类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/VM-BOPP、PAPER/VM-BOPET	真空镀铝双向拉伸膜类纸复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/VM-BOPP/PE、PAPER/VM-BOPET/PE	真空镀铝双向拉伸膜类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔

GDIFST

表A.1　预制菜的包装材质分类与应用（续）

预制菜类别	材质结构	结构层数/特征	包装特点
食用菌类	BOPP/PE	二层	透明、普通阻隔
	PVC/PE	二层	透明、普通阻隔
	镀锡（铬）薄钢板/镀锡铁薄板/铝合金薄板	两片罐/三片罐	密封性好、不易破损
	PAPER/PE、PE/PAPER/PE、PAPER/PP、PP/PAPER/PP	未拉伸膜、树脂类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/BOPP、PAPER/BOPET	双向拉伸膜类纸复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/BOPP/PE	双向拉伸膜类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/VM-BOPP、PAPER/VM-BOPET	真空镀铝双向拉伸膜类纸复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/VM-BOPP/PE、PAPER/VM-BOPET/PE	真空镀铝双向拉伸膜类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
药膳类	BOPP/AL	三层	不透明、超高阻隔、耐蒸煮、可微波
其他类	BOPP/AL	三层	不透明、超高阻隔、耐蒸煮、可微波
	镀锡（铬）薄钢板/镀锡铁薄板/铝合金薄板	两片罐/三片罐	密封性好、不易破损
	PAPER/PE、PE/PAPER/PE、PAPER/PP、PP/PAPER/PP	未拉伸膜、树脂类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/BOPP、PAPER/BOPET	双向拉伸膜类纸复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/BOPP/PE	双向拉伸膜类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/VM-BOPP、PAPER/VM-BOPET	真空镀铝双向拉伸膜类纸复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/VM-BOPP/PE、PAPER/VM-BOPET/PE	真空镀铝双向拉伸膜类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
组合类	BOPP/AL	三层	不透明、超高阻隔、耐蒸煮、可微波
	镀锡（铬）薄钢板/镀锡铁薄板/铝合金薄板	两片罐/三片罐	密封性好、不易破损
	PAPER/PE、PE/PAPER/PE、PAPER/PP、PP/PAPER/PP	未拉伸膜、树脂类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/BOPP、PAPER/BOPET	双向拉伸膜类纸复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/BOPP/PE	双向拉伸膜类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/VM-BOPP、PAPER/VM-BOPET	真空镀铝双向拉伸膜类纸复合材料	不透明、普通阻隔
	PAPER/VM-BOPP/PE、PAPER/VM-BOPET/PE	真空镀铝双向拉伸膜类纸可热合复合材料	不透明、普通阻隔

GDIFST

A.2 包装材质缩略语说明

见表A.2。

表A.2 包装材质缩略语说明

包装材质缩略语	材质名称
BOPP	双向拉伸聚丙烯薄膜
AL	铝箔
ALO_X-BOPET	镀氧化铝双向拉伸聚酯薄膜
SiO_X-BOPET	镀氧化硅双向拉伸聚酯薄膜
SiO_X-BOPA	镀氧化硅双向拉伸聚酰胺薄膜
BOPA	双向拉伸尼龙薄膜
PET	聚对苯二甲酸乙二醇酯
PVDC	丙烯酸甲酯与1、1-二氯乙烯和丙烯腈的聚合物
PE	聚乙烯薄膜
PA	聚酰胺
RCPP	耐蒸煮流延聚丙烯薄膜
PAPER	纸
PP	聚丙烯薄膜
BOPET	双向拉伸聚酯薄膜
VM-BOPP	镀铝双向拉伸聚丙烯薄膜
VM-BOPET	镀铝双向拉伸聚酯薄膜

GDIFST
全国团体标准信息平台