河南省肉类协会

《预制菜　扣碗》

团体标准

编制说明

2023 年 3 月

一、工作简况

（一）任务来源

预制菜 扣碗是一道传统特色菜，深受广大人民的喜爱，尤其符合节假日消费，具有广阔的市场前景。扣碗的种类繁多，做法更是多种多样，但是由于没有有效的标准规范，不同地区、不同企业在原料的选材、品质、加工工艺和设备性能等方面参差不齐，导致预制菜--扣碗产品质量存在较大差异。对于预制菜--扣碗，消费者最关心的还是产品质量问题，但在实际生产过程中部分企业为了降低成本，使用劣质食材，生产不规范，出现菜品变质的情况，对预制菜--扣碗的发展造成不良的社会影响，出现一些负面质疑的声音，严重制约了预制菜--扣碗的工业化发展。

2023 年 2 月，由河南省肉类协会、河南双汇投资发展股份有限公司等单位联合提出《预制菜 扣碗》团体标准立项计划，并联合相关单位承担标准起草任务。

2023 年 3 月 8 日，河南省肉类协会发布《关于<预制菜-扣碗>团体标准立项的通知》（豫肉协〔2023〕001 号），团体标准正式立项。

（二）立项目的和意义

标准起草工作组依据扣碗的特点，结合生产企业的实际情况，参照相关标准，编制了本标准。本标准制订，为规范行业健康发展，促进产品质量和技术水平提升，奠定了基础。

该标准属于产品标准，本标准的制定实施将能通过科学合理的技术要求对生产扣碗进行严格的质量控制，解决产品的规范性问题，为新产品的开发、推广及应用提供可靠的技术保障，引导行业和市场健康有序地发展。

（三）主要工作过程

1、成立标准工作组、制定工作计划阶段

标准项目下达后，协会立即组织成立了由河南双汇投资发展股份有限公司等单位专业技术人员组成的标准工作组，召开标准编制工作方案论证会，确定编制原则、编制框架、主要内容，对标准工作组人员进行明确的任务分工及时间安排。

2、调研、完成标准草案阶段

标准工作组进行了广泛的走访调研、查阅，收集了大量关于预制菜--扣碗产品方面的技术资料，并对以上资料进行整理、分析。在充分交流和讨论的基础上，按照《团体标准管理规定》（国标委联〔2019〕1 号）、GB/T 1.1、协会标准化管理办法等文件要求起草了《预制菜--扣碗》团体标准草案，并在此基础上进行了讨论、分析、修改后，于 2023 年**月**日形成了团体标准征求意见稿及相关材料。

3、征求意见阶段

2023 年**月**日～2023 年**月**日，标准工作组牵头通过全国团体标准信息平台、协会官方网站公开发文和邮件定向征集等方式广泛征求意见，共收到**等单位

提出的**条建议，工作组经过反复讨论，对相关方提出的意见与建议经过反复修改，形成标准送审稿及相关送审材料。

4、送审、形成报批材料阶段

2023 年**月**日，协会按《河南省肉类协会团体标准管理办法》及相关要求组织五位行业专家和标准化专家对《预制菜--扣碗》团体标准进行审查。专家组听取了工作组对标准文本和编制过程的汇报，审阅了相关资料，经质询和讨论后认为：该标准结构合理、编写规范、具有适用性和可操作性，该标准通过审查，按照专家提出的意见和建议修改后可上报审批。工作组根据送审会议专家意见和建议，经过反复修改，于 2023 年**月**日形成标准报批稿及相关材料。

二、标准编制依据

（一）标准编制原则

以市场需求为导向，与产业政策、行业实际相互协调，规范预制菜--扣碗生产、流通。在结构编写和内容编排等方面依据 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》和 GB/T 20001.10-2014 《标准编写规则 第 10 部分 产品标准》的规定。贯彻我国相关的法律法规和强制性国家标准，按照 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》等相关标准的规定编制。

本标准是在结合企业多年来生产实践经验基础上，根据扣碗特性，并参照 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》等标准来制定。标准主要技术内容及性能指标的制定，综合考虑生产企业的能力和用户的利益，寻求最大的经济、社会效益，充分体现了标准在技术上的先进性和合理性。

（二）标准制定参考主要依据

标准制定过程中参考了以下相关标准：

GB/T 191　　包装储运图示标志

GB/T 317　　白砂糖

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 2720　　食品安全国家标准 味精

GB 2721　　食品安全国家标准 食用盐

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 5009.44　　食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227　　食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229　　食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 7718　　食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10136　　食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 10786　　罐头食品的检验方法
GB 14880　　食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881　　食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691　　香辛料调味品通用技术条件
GB 19295　　食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
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 31605　　食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31607　　食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
JJF 1070　　定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号　《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司（局）函　质检食监函[2012]227号　《关于食品企业使用快速检验方法问题的复函》

三、标准主要内容

本文件规定了预制菜 扣碗的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等要求。

（一）术语和定义

本部分对扣碗的术语作了定义。

（二）产品分类

本部分根据加工、流通方式和主要原料不同对常温与预制菜进行了分类。

（三）技术要求

本部分从原辅料要求、感官要求、理化指标等产品特性方面做了规定和要求。考虑到预制菜 扣碗的安全，本部分也从微生物指标、真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留量等方面对产品的安全做了要求。

（四）检验规则

依据产品技术要求、产品安全对应的指标要求，制定本部分内容，制定检验方

法和执行标准依据。

（五）标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

依据产品特性，制定本部分内容，对于产品的标志、标签、包装、运输、贮存和保质期做了相应的规定和要求。

四、试验验证情况

标准工作组起草单位，结合预制菜 扣碗的特点，提出了原辅料要求、感官、理化、微生物、真菌毒素、污染物、农药残留等指标，其中：感官指标中的组织状态、色泽、滋味气味、杂质，依据产品应由的自身特性进行了要求。

感官指标中的组织状态、色泽、滋味气味、杂质，依据产品应由的自身特性进行了要求；

固形物含量指标，产品抽检了 70 批次，检测数据范围是 41-89g/100g，因此规定了≥40g/100g；

氯化物指标，产品抽检了 70 批次，检测数据范围是 0.01-1.9g/100g，因此规定了≤2.0g/100g；

过氧化值指标，产品抽检了 25 批次，检测数据范围是 0.11-0.22g/100g，因此规定了≤0.25g/100g；

酸价指标，产品抽检了 25 批次，检测数据范围是 0.8-4.2mg/g，因此规定了≤5.0mg/g。

微生物指标，产品的菌落总数和大肠菌群应符合 GB 2726 的规定，速冻产品菌落总数和大肠菌群应符合 GB 19295 的规定；产品致病菌限量应符合 GB 29921 或 GB 31607 的规定；执行罐头工艺的产品应符合商业无菌的要求。

真菌毒素限量应符合食品安全国家标准 GB 2761 的规定。

污染物限量应符合食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

农药最大残留限量应符合食品安全国家标准 GB 2763 的规定；

食品添加剂的使用应符合食品安全国家标准 GB 2760 及相关公告的规定，食品营养强化剂的使用应符合食品安全国家标准 GB 14880 及相关公告的规定。

五、标准中涉及专利的情况

本文件不涉及专利。

六、采标和国外标准情况

本文件不涉及采标和国外标准。

七、与现行相关法律、法规、规章及相关标准的协调性

本文件的内容不违反现行法律、法规。

本文件的基本要求、技术要求、试验方法中，部分引用了现行、相关的国家标准、行业标准，确保了本文件的实用性和可行性，与现有标准协调、配套。

八、重大分歧意见处理

本文件的编写过程无重大分歧意见产生。

九、标准性质的建议说明

本文件为河南省肉类协会团体标准，属于推荐性标准，供社会和会员采用。

十、废止现行有关标准的建议

无。

十一、贯彻标准的要求和措施建议

本文件一经发布，及时在会员中宣传、贯彻并做好相关培训，提高该项标准的使用效果，同时，积极扩大国内外同行交流、扩大标准影响力，并主动向行业主管部门汇报标准内容及实施情况，争取政府及主管部门采纳标准内容。

在该项标准实施、评价后，可根据实际情况申请、提升为河南省地方标准或行业标准、国家标准等。

十二、其他应予说明的情况

暂无。

《预制菜 扣碗》团体标准工作组
2023 年 3 月