河南省肉类协会

《常温预制菜》

团体标准

编制说明

2023 年 3 月

一、工作简况

（一）任务来源

近年来，外卖的兴起和餐饮企业连锁标准化，国内餐饮食材市场需求呈现爆发式增长，预制菜肴类成为新的消费趋势。目前市场上主要以冷冻类和生鲜调理类产品为主，而常温预制菜系列由于其贮存、运输及销售便捷、食用简单方便，越来越受到市场的追捧。

对于新兴市场的常温预制菜行业，由于缺乏统一的国家标准和市场规范，行业内尚无法统一界定概念，只能从预制菜的深度和消费者操作层面上对其进行类目划分，套用相似的产品执行标准。而不同地区、不同规模的企业加工工艺良莠不齐，对于预制菜的生产标准执行存在较大差异。

为提升常温预制菜的质量安全水平，规范常温预制菜的定义及加工质量安全。明确预常温预制菜的产品定义、分类和边界，从选材、选料、加工工艺等方面规范的团体标准，提升常温预制菜的产品质量，推动产业更好的发展。

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《常温预制菜》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<常温预制菜>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

通过本文件的制定与实施，规范常温预制菜产品的生产，不仅为预制菜生产企业提供了参考和标准依据，提高产品生产质量，保证食品安全，满足预制菜产业健康发展需求。从原材到生产的规范可以更好的满足政府监管部门对生产企业的有效监管，也有利于促进行业规范、健康及可持续发展。

（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，收集了大量关于常温预制菜方面的技术资料，常温预制菜代表性企业提供了相关产品的检测数据，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《常温预制菜》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《常温预制菜》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

坚持高起点、严要求与适宜性、可操作性相结合的原则。高起点即标准编制所涉及的常温预制菜要求，应不低于目前国内相关行业标准规定的要求；严要求即标准的编制应严格遵循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》及相关法规的要求进行；适宜性既要充分考虑到本行业的发展现状与特点，又要有一个适宜的范围与程度，从而提高标准贯彻实施的可操作性。

（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/T 10786　罐头食品的检验方法

GB/T 15691　香辛料调味品通用技术条件

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 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

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[2005]第75号令　《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

本文件规定了常温预制菜的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

（一）术语和定义

本部分对常温预制菜的术语作了定义。

（二）产品分类

本部分根据主要原料不同对常温与预制菜进行了分类。

（三）技术要求

本部分从原辅料标准、感官要求、理化指标等产品特性方面做了规定和要求。考虑到常温预制菜的安全，本部分从微生物指标、污染物限量、农药最大残留量、真菌毒素限量等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，结合常温预制菜的特点，提出了原辅料、食品添加剂、

感官、理化、微生物、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。

固形物含量指标，非汤类产品抽检了 70 批次，检测数据范围是 41-82g/100g，因此规定了≥40g/100g，汤类产品 21-36g/100g，因此规定了≥20g/100g。

氯化物指标，产品抽检了 70 批次，检测数据范围是 1.5-1.9g/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食品安全国家标准 GB 2726 的规定；致病菌限量应符合食品安全国家标准 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。

《常温预制菜》团体标准工作组

2023 年 3 月